

Truffe et Champagne
Pour la Saint Sylvestre à l'Yeuse
(menu accompagné au Champagne)

Moelleux de topinambour aux saveurs hivernales

Cappuccino de cèpes, noisette torréfiées, émulsion truffée

Langoustine mi fumée, brunoise de poires comices au poivre « voût si perifery »

Le rouget en filet cuit à la salamandre, risotto Arborio à la truffe
Sauce vierge aux courges du « Jardin Respectueux »

Demi-pigeon de Mr Théo Kieffer cuit en croûte, et ses abattis en parmentier
léger

Brie de Meaux fermier affiné à la truffe

Déclinaison d'un mariage entre la vanille et la truffe

230 euros Apéritif, champagne et animation compris