

Menu Truffes noires

Du 7 février au 1er mars 2026

Boudin blanc truffé, champignons de Paris et épinards

Œuf de poule juste cuit, shitakés étuvés au beurre demi-sel, marmelade de truffes et sabayon aux senteurs des sous-bois

Coquille Saint-Jacques à la plancha, tombée de poireaux, pieds de cochon et jus truffé

Volaille de Nicolas cuite sur la peau, truffes confites au Porto rouge, potimarron et éclats de châtaignes

Brie de Meaux truffé par nos soins

Poire Williams, noisettes caramélisées, crème anglaise aux marrons et neige de truffes

160 euros