

Menu Truffes noires

Du 7 février au 1er mars 2026

Boudin blanc truffé, champignons de Paris et épinards

Ceuf 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