

STARTERS

Mixed salad, black truffle dressing 27€
And shaving of truffle, old parmesan

Leeks from Joël, black truffle dressing 29€

Green lentils velvety with black truffle 28€
Roasted hazelnut with thyme flower

MAIN COURSES

Filet of beef with black truffle 65€
Périgueux sauce, mashed potatoes

Risotto of fregola sarda pasta with black truffle 39€
Diced white ham, shaving mimolette cheese

Beef Black Angus, périgeux sauce with blackcurrant 52€
Truffled mashed potatoes

Veal stew in white sauce with black truffle 48€
Vegetables and potatoes gnocchi

Scallops “ à la plancha” and black truffle 54€
Risotto fregola sarda and Arbois wine emulsion

SIDES

Truffle mashed potatoes pot 22€

LES ENTRÉES

Mesclun de salade à la truffe 27€
Vinaigrette de truffes et copeaux de vieux parmesan

Les poireaux vinaigrette à la truffe noire 29€

Velouté de lentilles vertes du Puy à la truffe noire 28€
Noisettes torréfiées à la fleur de thym

LES PLATS

Le filet de bœuf aux truffes noires 65€
Sauce périgueux, mousseline de pommes de terre

Risotto de frégola sarde à la truffe noire 39€
Jambon blanc de Paris, copeaux de mimolette

Bœuf black Angus, sauce périgueux aux cassis 52€
Mousseline de pommes de terre truffée

La blanquette de veau aux truffes noires 48€
Petits légumes et gnocchis de pomme de terre

Noix de coquilles Saint-Jacques aux truffes noires 54€
Risotto de frégola sarda, émulsion au vin d'Arbois

LES GARNITURES

Cassolette de mousseline de pommes de terre à la truffe 22€