



BLACK TRUFFLE MENU MENU DE LA TRUFFE NOIRE

FIRST COURSE · PREMIERS PLATS

Slow-cooked egg with black truffle veil, cream of purple potato and spice bread crumbs
or
Strigoli with black truffle sauce and Parmesan cheese, Joselito bacon crisp and basil

Œuf à faible température avec voile de truffe noire, crème de pomme de terre violette et terre de pain d'épices
ou
Strigoli avec sauce à la truffe noire et au parmesan, croustillant de bacon Joselito et basilic

SECOND COURSE · SECONDS PLATS

Long-line hake, light *velouté* of truffle, mini roasted beetroot and tender shoots
or
Breast of truffle-stuffed Guinea fowl with *purée* of sweet potato, orange and winter vegetables

Merlu de palangre, doux velouté de truffe, mini betterave rôtie et pousses tendres
ou
Poitrine de pintade truffée avec purée de patate douce, orange et légumes d'hiver

DESSERT · DESSERT

Pineapple *carpaccio* with aged rum ice cream
or
70% chocolate fudge with raspberry and white mint
Carpaccio d'ananas avec crème glacée au rhum vieux
ou
Crèmeux au chocolat à 70% à la framboise et menthe blanche

Menu: 39,00 €

VAT included in price · TVA compris dans le prix

Drinks not included · Boissons non incluses

The menu has to be chosen by the complete table guests · Le menu doit être choisi pour tous les clients de la table