



## Dégustation autour de la Truffe\* de Bourgogne Tuber Uncinatum

### Les Entrées au choix

Salade de Roquette et Copeaux de Parmesan et Truffe  
Croque en Sel à la Truffe de Saison  
*Fines tranches de baguette traditionnelle toastées, huile d'olive vierge et lamelles de Truffe*  
Burratina et Perles de Truffe Noire  
Carpaccio de Bœuf, Parmesan et Truffe de Saison

### Les Plats au choix

Risotto à la Truffe de Saison  
Raviolis à la Truffe d'Été, Crème Truffée et Truffe  
Le Poisson du Jour Roti, Petits Légumes au Basilic & Truffe de Saison  
Suprême de Volaille Fermière Roti, Jus Court,  
Ecrasé de Pomme de Terre, Truffe de Saison

### Spécialité Fromagère à la Truffe Noire ou

### Les Desserts au choix

Brie de Meaux à la Truffe Noire Melanosporum  
Gourmandises « Maison de la Truffe »  
Spécialités (ex. Riz au Lait, Sablé, Crème brûlée, Fruit)  
Cône glacé Vanille, Truffe Blanche

Café & Chocolat

### Les Vins au Verre

Blanc - Val de Loire – Sancerre la Gravelière – J.Mellot 2018  
Rouge - Médoc - Château Lacombe Noillac -  
Réserve Maison de la Truffe – 2015

\*Truffe de Saison : *Uncinatum, Brumale ou Aestivum*