

de début janvier à la mi-février, comme tous les ans, nous vous proposons notre menu
autour de la truffe noire – tuber melanosporum !

Laissez-vous tenter par l'aventure...

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table.

au menu, truffe 2026...

salade de pommes de terre,
sabayon au miso de pain de seigle, truffe

coquille Saint-Jacques crue, topinambour, sarrasin, truffe, agrumes Bachès

blanc de seiche en carbonara, truffes, jus de canard à l'encre

betterave forono de l'ami Pierre sur la braise,
purée de truffes, sabayon au raifort

pithiviers de poularde de Bresse Miéral,
foie gras et truffe, salade amères

retour de chasse, généreusement truffé... suggéré à la voix

baba au vin jaune,
trappe d'Echourgnac aux noix, crème aux truffes

gourmandise au chocolat Valrhona...
vanille fumée, truffe, noisette

le menu **140 €**
& accords mets & vins **185 €**