

MENU

(dîner)

31

DÉCEMBRE

+ APÉRITIF +

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Juillet Lallement
& déclinaisons autour de la truffe noire :

Noix de St Jacques
juste voilée & carpaccio
de truffe noire

Cromesquis
de Beaufort
& châtaignes
à la truffe noire

Tartare de
langoustine, oignons
frits & truffe noire

+ ENTRÉE +

Foie gras de canard mi-cuit, salpicon de homard breton
& jus de tête réduit, gavotte de sarrasin

+ PLAT +

Chapon de pintade en deux cuissons, poitrine rôtie au beurre,
cuisses en "salmis" truffés, betterave rôtie
& purée de pommes de terre fumée au beurre salé

+ FROMAGE +

Superposition de tuiles de pain & St Faron à la truffe

+ DESSERT +

Tartelette au crémeux de citron & passion, meringue légère au basilic

+ CAFÉ +

Truffes maison aux cacahuètes grillées

SCAN FOR
ENGLISH
VERSION



180 € /PERS.



LE MOULIN