

La Barbacane

MENU TOUT TRUFFE

130€ TTC (boissons comprises)

(6 - 30 Jan. 2012)

*Minervois blanc
A.O.C. Château Villerambert Julien 2010*

*Minervois rouge
A.O.C. Château Villerambert Julien 2007*

*Banyuls
Grand Cru, Baillaury 2004*

Pour vous mettre en appétit...

*Crozets maison à la farine de « Gaudé » liés au Beaufort
et lardons de poitrine de veau,
noisettes et truffes magnatum pico*

*Œuf de poule servi mollet, piémontaise truffée aux oignons et
noix de jambon fumé, jus de volaille*

*St. Jacques bretonnes rôties,
son boudin aux truffes mélanosporum et petits légumes,
topinambour, sauce au vin jaune*

*Filet mignon de veau rôti et sa tourte au jarret confit,
gros champignon farci, un jus court truffé*

*Brillat-Savarin à la truffe mélanosporum,
un pain au beurre truffé*

*Truffe surprise, meringue, chocolat et
crème glacée vanille*
