

Festival de la truffe noire

Tuber Melanosporum de Carpentras dans le Vaucluse



A la carte :

Velouté Dubarry,
pétales de noix de saint-jacques, lamelles de truffes
(4gr) : 24€

Salade verte à la truffe noire (6gr) : 22€

Risotto à la truffe :
en entrée (4gr) : 20€ - en plat (6gr) : 28€

Tagliolini à la truffe, copeaux de pecorino :
En entrée (4gr) : 20€ - en plat (6gr) : 28€

Parmentier de queue de bœuf,
escalope de foie poêlé, réduction de porto à la truffe
(4gr) : 28€

Les suggestions de vins :

Blancs :

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 'Le Rouard', 2002,
Château Villard Fontaine
Un beau chardonnais, évolué, vif et minéral :
le verre : 8€ - La bouteille 45€

Meursault 2009 Domaine Moissonnet Bonnard
Un beau Meursault gras, opulent, beurré, comme on les aime :
La bouteille :65€

Anjou blanc 'oxydatif sec' 2004, Château du Breuil
Début 1900, les liquoreux du Château du Breuil se vendaient plus chers qu'Yquem. A découvrir, un grand blanc sec pour les amateurs du genre : La bouteille : 49€

Rouges :

Pessac Léognan Etoile de Bergey 2000
Second vin du Château Bergey, ce 2000 truffé, fumé, aux notes de cuir révèle son terroir d'exception :
Le verre : 9€ - La bouteille : 49€

Saint-Emilion grand cru Château Barde Haut 2001
Issu de l'un des plus beaux terroirs de Saint-Emilion, cette cuvée de Merlot truffe en toute élégance :
la bouteille : 89€

Chateauneuf du Pape Tour du Lion 2007, Domaine Tour Saint Michel
Syrah et grenache dans un millésime d'exception, fruits noirs et truffe en puissance :
le verre : 10€ - la bouteille : 60€

