



MENU TRUFFE SUR MESURE PAR DOMINIQUE GAUTHIER

Amour de Deutz Blanc de Blancs 2009 en Jéroboam
Bonbon de truffe du Bugey, risotto de céleris

William Deutz 2007
Carpaccio et tartare de langoustines, rutabaga et truffe

Blanc de Noirs « A1 » 2010 en Magnum
Sole de petit bateau de l'Île D'Yeu, cardons de Pierre Gallay, truffe

Amour de Deutz Rosé 2008
Filet de Bœuf Aubrac de Mr Desbiolles de Meinier,
croûte croustillante, foie gras et truffe

Blanc de Noirs « Meurtet » 2012
Brillat Savarin affiné et truffé par nos soins

Vintage Demi-Sec 2014
Chocolat Orfève et truffe

CHF 390.- par personne
Prépaiement demandé pour toute réservation