

SERVICE TRAITEUR À EMPORTER

Vendredi 15, samedi 16 & dimanche 17 janvier

MENU TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM 2021

Menu en 4 services (2 entrées, plat, dessert) à 85€

EN SUGGESTION – Supplément fromage à 10€

*Arrivage de truffes noires Melanosporum du Périgord
aux Plats Canailles de la Bleue Maison !*

Salade folle et truffe noire Melanosporum du Périgord (5g)

à la carte – 29,50€

~

Tartare de Saint-Jacques, pommade de topinambour, dés de foie gras de canard marinés,
crosnes tubéreux, julienne de truffe noire fraîche et pousses hivernales (5g)

à la carte – 31,50€

~

Suprême de poulet jaune farci d'une brunoise de légumes oubliés en crépinette rôtie,
truffe noire Melanosporum, pommade de céleri rave, risotto parmesan,
émulsion au lard fumé et jus de volaille ... truffé évidemment ! (10g)

à la carte – 38,00€

En suggestion - Fromage :

Le Délice de Bourgogne farcis par nos soins à la truffe. (3g)

à la carte 10€

~

Biscuit au sarrasin (100% sans gluten), chocolat noir infusé à la pomme de pin grillée,
mousse au chocolat et éclats de noisettes torréfiées, gel au sapin et liqueur de Génépi.

à la carte – 9,00€

EN SUGGESTION ÉGALEMENT,

Soupe de pommes de terre (Les Jardins de Camille à Arlon) à la truffe noire Melanosporum

½ L = 15€

1 L = 28€

MAIS AUSSI,

PLATEAU D'HUÎTRES / 9 pièces : 20€ / 18 pièces : 40€