



SAMEDI 25 NOVEMBRE 2017

Menu dégustation à la truffe de Champagne

Proposé par Fabien Souply « Maître restaurateur »

55 € 00 (hors boisson)

Amuse-bouche : velouté de poireaux de Pays truffé

« Nage de palourdes de Bretagne aux petits légumes, émulsion truffée

(Hommage à mon Papy Gilbert)

Granité glacé « Champagne et truffe »

Médaille de veau rôti, sauce périgieux et butternut de St Memmie

Mousse de fromage Parfumée aux truffes

Religieuse aux pommes de la vallée de la Marne et sa glace truffée

FABRICATION ARTISANALE

Dont TVA : 10 %