DÎNERS TRUFFES NOIRES

Mercredi 7 février à 20h : **La Huchette** à Replonges
Jeudi 8 février à 20h : **La Marelle** à Péronnas

La tranche de baguette au levain, simplement toastée,
beurre de Truffes et râpé de Truffes...

•

L'oeuf de notre ami Cyril Dégluaire :
le jaune macéré dans un Garum d'échalotes noires et vieux Porto,
le blanc vaporeux aux Truffes "slicées"...

•

La tranche de tourte "Old School", sauce Albuféra,
mâche, boules d'or, céleri-rave à la Truffe...

•

Le Charolais de 8h aux tanins de Syrah, l'oignon doux
des Cévennes confit puis farci d'une purée Truffée
et Mont d'Or "comme une boîte chaude"...

•

Le "Tirami-Truffes" : ganache truffée, crème glacée
mascarpone / Truffes, cristaux pur Moka
suivi de quelques sucreries d'hîver...

Avec la présence de Jacques Baldy, notre trufficulteur de Richerenches.

95€ le menu OU 140€ avec accord mets & vins : 1 apéritif, 3 v. de vin, café et eaux