

# La Truffe Noire de Richerenches

## **Entrées à la truffe noire de Richerenches : 46 €**

Ravioles de Romans en bouillon mousseux

Tartare de Saint-Jacques et saumon gravlax maison

Crème chaude d'artichaut poivrade

Œufs cassés et brioche maison au beurre de truffe

## **Plats à la truffe noire de Richerenches : 64 €**

Risotto Arborio crémeux et noix de St Jacques rôties

Cocotte de ris de veau français, pommes "Comtesse" de chez JP Clot

Suprême de volaille fermière rôtie à la crème de truffe noire, riz grillé

Omelette à la truffe noire, salade mesclun

Purée à la truffe noire : **23 €**

## **Fromages et Desserts à la truffe noire de Richerenches : 37 €**

Saint-Marcellin fermier à la truffe noire

Pomme rôtie à la truffe noire, glace à la vanille Bourbon

Supplément truffe noire : **25 €**

**Menu dégustation 165 €** : 6 plats à la truffe noire, servie pour l'ensemble de la table

### **A emporter :**

|   |                      |
|---|----------------------|
| Truffe noire de Richerenches brossée                      | <b>80 € / 50 gr</b>  |
| Foie gras de canard du Périgord à la Cazette              | <b>15 € / 100 gr</b> |
| Pâté en croûte de canard sauvage au foie gras du Périgord | <b>12 € / 100 gr</b> |
| Saumon Gravlax maison                                     | <b>10 € / 100 gr</b> |