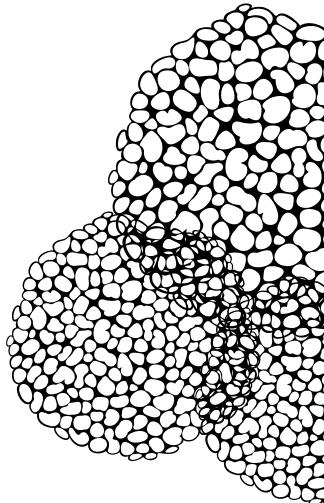




LA DINÉE du Viguier



Menu truffes

Semaine du 02 au 07 février

95€ PAR PERSONNE (HORS BOISSONS)

MISE EN BOUCHE

Brouillade d'œufs fermiers, crème légère et copeaux de truffe noire

ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive douce, fleur de sel et truffe fraîche

PLAT

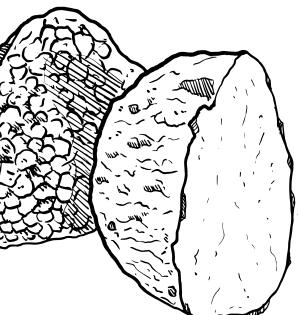
Bœuf maturé, jus réduit à la truffe,
Les sous-bois : pommes de terre, truffes, girolles et cèpe

FROMAGE

Brie truffé, salade de jeunes pousses

DESSERT

Choco-noisette-truffes



PRIX NET TTC, SERVICE COMPRIS