



Pour votre dîner, le Chef vous propose...

Bruschetta de Pain maison, Truffe blanche d'Alba
Fleur de Sel de Camargue, Huile d'Olive extra vierge

19€
 **

Oeuf parfait à basse température,
 Truffe blanche d'Alba
Fondue de Parmesan affiné 32 mois

25€
 **

Tagliatelles à la Carbonara maison,
 Truffe blanche d'Alba
Avec Guanciaie de notre production

52€
 **

Pintade Label Rouge, farcie aux Cèpes
 et à la Truffe blanche d'Alba
Sauce au vin jaune

50€
 **

Sabayon au Crémant Riesling
 et Truffe blanche d'Alba

15€

Envie de délecter l'ensemble des plats ?

MENU « TRUFFE D'ALBA » DÉGUSTATION

150€ p.p

*(minimum 2 personnes, durée du dîner 1h30,
 merci de passer vos commandes au plus tard à 20h30)*



Vins autour de la Truffe
 Accords Mets & Vins

Pour accompagner votre dîner, Carlo vous propose...

Champagne Besserat de Bellefon Bleu-Brut

**

Bramito Della Sala, Chardonna,y 2017, Ombrie

**

Brolettino, Cà dei Frati, 2017, Lugana

**

Amarone Della Valpolicella, Casato Mastino, 2015,
 Vénétie

**

Barolo, Cantine Castelvechio, 2016,
 Langhe

**

Sole-Dolce, Conti Zecca, Malvasia Bianca Del
 Salento, 2017, Puglia

ACCORDS METS & VINS

MENU « TRUFFE D'ALBA » DÉGUSTATION

42€ p.p

*Truffe blanche d'Alba, photo non contractuelle

N'hésitez pas à demander à notre personnel la liste des allergènes.