

MENU « Mélando »

Toques'N'Truffles 2019

Prix nets / par personne : **150 €**

Du 01^{er} au 20 février 2019

Partez à la découverte d'un met rare originaire du Quercy dans le Nord de l'Occitanie, la truffe noire Tuber Melanosporum.

Une évasion culinaire qui vous laissera un souvenir indélébile.

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT



FARCIS DE BLETTES AU PIED DE VEAU CONDIMENTES,
Bouillon truffé.



CANNELLONI DE SPAGHETTI AUX CEPES,
Foie gras parfumé à la truffe et sa sauce Albufera.



SAINT JACQUES ROTIES EN HABIT DE TRUFFE,
Crèmeux d'artichaut et son jus de bardes au Noilly Prat.



VOLAILE FERMIERE « LABEL ROUGE » CONTISE D'UN CONFIT DE TRUFFE ET CEBETTE,
Rouelle de pomme de terre aux éclats d'oignon doux,
Sauce velouté truffée.



DELICATESSE DE BRIE A LA TRUFFE,
Craquant de pain et ses jeunes pousses.



SOUFFLE AU CHOCOLAT GUANAJA,
Et sa glace subtilement Truffée.

Le menu peut évoluer en fonction des arrivages et disponibilités.

Réservation au 05 65 20 00 01 ou mercues@relaischateaux.com