



UNSER MENU VON  
SCHWARZEN PERIGORD TRÜFFELN  
320 €

Confierte Entenleber auf einem Fond  
von Artischocken „poivrade“, schwarze Perigord Trüffeln

◦

Roh marinierte Scheiben von Jacobsmuscheln  
und schwarzen Perigord Trüffeln, fleur de sel

◦

Bouillon von schwarzen Perigord Trüffeln  
auf einer leichten Topinambur Creme

◦

Tranche vom St. Pierre auf einer Marinade von Bucheckern,  
junge Spinatblätter, Perigord Trüffeln

◦

Blätterteiggalette „Cevenne“ mit schwarzen Perigord Trüffeln,  
leichter Fond von Waldpilzen

◦

Käse vom Wagen „Affineur Bouton d’or“

◦

Valrhona Zartbitter Schokolade, ein Hauch von Kaffee,  
glacierte Birne, Trüffeln

◦

Friandises

◦◦◦