

Le **Chef Philippe Bélot** s'associe depuis des années à la **Maison Henras** situé dans le Lot, une des plus anciennes maisons de négoce en truffe *Tuber Melanosporum* et à la **Maison Effetre** en Italie pour ses truffes blanches.

Ce début d'année étant la meilleure période pour la truffe, le chef vous propose le temps d'un mois, un menu autour de ce célèbre diamant noir et de la truffe blanche d'Italie **Magnatum Picot**.

Retrouvez entre autres un œuf parfait, risotto de petit épeautre et râpée de truffes blanche ou encore l'incontournable suprême de pintade sauce **Alburea** plat signature du chef Philippe Bélot.

Menu Truffe

80€ par personne hors boisson



Emulsion de purée truffée
et confit de canard aux herbes,

~

Œuf parfait, risotto de petit épeautre
râpée de truffe blanche **Magnatum Pico**

~

Brochette de coquilles Saint-Jacques à la truffe noire
Cerfeuil tubéreux et céleri

~

Suprême de pintade farci de foie gras,
sauce **Albufera** aux truffes noires

~

Tarte fine au chocolat

~

Mignardises

Vous repartirez avec la recette du risotto aux truffes du chef Philippe Bélot accompagné d'une truffe sélectionnée