

# « *Au Moulin de La Gorce* »

## **CARTE HIVER AUX TRUFFES TUBER MELANOSPORUM DU 3 FEVRIER AU 6 MARS 2022**

### **MENU INTUITION**

**Aux Truffes fraîches du Périgord tuber melanosporum**

**Entrée / Plat / Dessert : 109 €**

**Entrée / Plat : 89 €**

**Plat / Dessert : 75 €**

**Menu Intuition Enfant (Jusqu'à 10 ans) : 35 €**

### **ENTREES**

#### **Foie gras de canard**

De Mme Couffy, ferme de Laugeraud à la Roche l'Abeille, en terrine aux truffes du Périgord, Brioche tiède, artichaut Breton à l'huile de noix

#### **Coquilles Saint Jacques**

Noix snackées, copeaux d'asperges vertes du Midi et de truffes, beurre battu carottes, céleri et truffes

### **PLATS**

#### **Barbue sauvage**

Pavé farci aux langoustines et truffes, chausson façon Luculus au chou vert, crémeux de crustacés

#### **Veau fermier du Limousin « Elevé sous la mère »**

Médailillon simplement poêlé, mousseline de pomme de terre Ratte truffée, pousses d'épinard, truffes et sauce cuite au repère

### **LE CHARIOT DE FROMAGES FRAIS & AFFINES : 16 €**

Fromagerie Mons les halles de Lyon, Philippe Caillouet MOF

### **DESSERTS**

#### **Millefeuille Exotique**

Millefeuille philo noix du Périgord et praline rose, parfum exotique de mangue, papaye pitaya rouge, ramboutan, copeaux de truffes fraîches, chocolat « Jivara lactée », sorbet exotique au lait de coco

#### **Tarte sablée**

Aux amandes, pomme, céleri rave et truffes, crème glacée au lait de truffe