

**SOIREE SPECIALE TRUFFE**  
**Villa In The Sky**

Menu en 7 services: **300 € Hors Boisson et 500 € toutes boissons comprises**  
(apéritif au champagne, accord des vins, l'eau et le café)  
Acomptes de 200 € par personne à la réservation

**MENU DU 22/12/18**

Crevettes grises / chou-fleur truffé / quinoa  
Mousse de Perdreau / airelles / Spéculoos  
Œuf de caille / copeau de truffe

Salade de truffes / Saint-Jacques/ pommes-de-terre / huîtres  
\*\*\*

Œufs brouillés à la truffe / pâte feuilletée  
\*\*\*

Soupe périgourdine / langoustine  
\*\*\*

Risotto à la truffe / parmesan / jus de viande  
\*\*\*

Filet pur Rossini / foie gras poêlé / truffe / jus de cuisson  
Purée de pommes de terre / salade croquante  
\*\*\*

Brillat-Savarin à la truffe OU crème brûlée/ foie gras/ opaline dorée  
\*\*\*

Glace truffée / siphon caramel truffé / meringue truffée  
Gel de café à la truffe

**MENU DU 23/03/18**

Crevettes grises / chou-fleur truffé / quinoa  
Mousse de Perdreau / airelles / Spéculoos  
Œuf de caille / copeau de truffe

Saint-Jacques / jus des bardes / vinaigrette à la truffe / pommes de terre  
\*\*\*

Langoustine / truffe / clou de girofle / topinambour / céleri fumé  
\*\*\*

Turbot roti / noix de coco / truffe / crémeux de pois chiches au lard  
\*\*\*

Foie Gras / ris de veau / tapioca / truffe / jaune d'œuf  
\*\*\*

Pigeon / risotto à la truffe / pamplemousse  
\*\*\*

Brillat-Savarin à la truffe OU crème brûlée / Foie Gras/ opaline dorée  
\*\*\*

Dame Caramel truffée / chantilly Truffée / Vanille