

# *Menu Accord Mets-Vins – Tout Truffe du 30 novembre 2019*

*Menu à Chf 190.-*

*(Vins, eau minérale, café compris)*

*Mise en bouche*

*Tartine de pétale de truffe noir et blanche cristaux de sel de Bex*

*Chardonnay*

*৯৯*

*Première entrée*

*Mozzarella Burrata Mascarpone truffée petit cornet craquant*

*Chardonnay*

*৯৯*

*Deuxième entrée*

*Chausson de truffe et foie gras tièdes mousseline de topinambour truffé*

*Johanniter*

*৯৯*

*A mi-parcours*

*Granité de citronnelle et Grappa barriqué truffe blanche*

*৯৯*

*Plat*

*Chapon suisse rôti contisé, Petits légumes racines mijotés à la truffe noir,*

*jus à la noisette blinis de patate douce a la truffe*

*Gamaret Merlot*

*৯৯*

*Fromage*

*Tomme du Moléson truffé*

*1<sup>er</sup> Grand Cru – Collection Agénor*

*৯৯*

*Dessert*

*Crêpes Suzette beurre truffé, caramel fondant à la truffe,*

*mini crumble truffe blanche*

*Muscat Muté*