

A l'occasion de la 10^{ème} édition du Marché aux Truffes de Nevers, le chef Jérôme Raymond vous proposera son menu entièrement composé autour de ce produit d'exception du terroir.

Menu autour de la Truffe de Bourgogne

Crèmeux de pommes de terre, céleri et truffes

Ballotine de foie gras de la Maison Andignac et sa gelée de truffes.

Tartines de truffes fraîches

Dos de Sandre rôti en viennoise de truffes avec un gâteau de champignons et beurre blanc

Blanc de volaille de Bresse contisé à la truffe, Châtaignes et panais

Brillat-savarin truffé

Finger au chocolat au lait et noisettes,
Sablé à la truffe, gelée de potiron et truffes

Le Samedi 16 Octobre à partir de 12h30 au Palais Ducal de Nevers

Menu Truffes et 4 verres de vins en accord : 135€ par personne.

ET

Le Dimanche 17 Octobre à partir de 12h30 à l'Hôtel du Morvan à Luzy

Menu Truffes : 100€ par personne (hors boissons)

Réservations : Hôtel du Morvan
26 rue de la République
58170 Luzy - 03.86.30.00.66