



depuis 1852
CASTELJALOUX (47)

Menu Autour de la truffe

Du 28 janvier au 03 février 2026

89€ (hors boissons)

La planche apéritive

Crostini crème et jambon truffés, croustilles truffées

La mise en bouche

Velouté de chou vert, crémeux truffé

L'entrée

Foie gras marbré aux truffes, trilogie de betteraves

Le poisson

Noix de St Jacques rôties, risotto à la truffe, légumes croquants, vinaigrette à la truffe

La viande

Ballotine de poulet fermier, farce truffée, espuma de céleri rave au jus truffé

Le dessert

Sponge cake noisette, ganache armagnac, crème glacée à la truffe, crème anglaise truffée

Tva 10%, Service inclus.