

# LA MARANDE

HÔTEL | RESTAURANT

---

## MENU TRUFFE 110 € Menu complet Pour L'ensemble de la table

Coupe de champagne et son voile de truffe du « Piémont »

\*

L'amuse bouche

\*

Thon rouge, tartine et Flamenkuch à la truffe noir Mélanosporum

\*

Risotto à la truffe blanche d'Alba sauce morille et vin jaune

\*

Pot de fleur « ris de veau braisé et pomme de terre à la truffe noir du Périgord »

\*

Bœuf Angus fumé et rôti à l'ail noir, macaroni au diamant noir

\*

Brie de Meaux truffé affiné par nos soins

\*

L'Écorce: Biscuit moelleux à la châtaigne, crème légère chocolat noir à 64%  
marmelade d'orange, raviole de châtaigne et truffe blanche,  
glace au épines de sapin Baumier

\*

Mignardises

Tout changement peut entraîner un supplément.

À partir de 8 personnes nous demandons d'établir votre menu.

En cas d'allergies ou de restriction alimentaire nous vous remercions de nous informer lors de la prise de votre commande.

71260 MONTBELLET

Tel. : +33 3 85 33 10 24 | [contact@hotel-restaurant-la-marande.com](mailto:contact@hotel-restaurant-la-marande.com)

[www.hotel-restaurant-la-marande.com](http://www.hotel-restaurant-la-marande.com)