



*Dîner
autour de la truffe
& du champagne*



En collaboration avec la Maison Billecart-Salmon

Jeudi 18 décembre
Début du dîner à 20h

Réservations : 04 72 26 42 00
restaurant@domainedugouverneur.fr

Menu

TOPINAMBOUR

crème légère, émulsion des sous-bois

Le Réserve

ARTICHAUTS

en tatin, sauce au vin jaune

Le Blanc de Blancs

CABILLAUD

confit, pressé d'endives, sauce beurre blanc à l'orange

Le Sous Bois

BŒUF, FOIE GRAS

*en feuilleté léger, épinards, champignons,
salsifis confits au jus, sauce Périgueux*

Cuvée Nicolas François 2012

COEUR ONCTUEUX

*crémeux à la truffe, mousse légère au champagne,
meringue craquante, sorbet cacao*

Le Rosé

140€ par personne

*Ce menu décline en toute élégance
des mets confectionnés exclusivement avec la truffe melanosporum*