

CHÂTEAU JALAVAUX

Menu autour de la Truffe

Trüffelmenü

Amuse Bouche

Carpaccio de St Jacques

Vierge & pulpe de panais truffée

Carpaccio von der Jakobsmuschel

Vierge & getrüffelte Pastinake

Risotto lié au mascarpone

Huile de truffes blanches | Émulsion de fruits à coques

Risotto mit Mascarpone

Weisses Trüffelöl | Nussschaum

Filet de bœuf rôti

Texture & pressé de céleri | Poireau crayon glacé |

Truffes Noires du Seeland | Jus corsé

Gebratenes Rinderfilet

Zweierlei vom Sellerie | Lauch glasiert |

Schwarze Trüffel aus dem Seeland | Jus

Déclinaison chocolatée

Blanc & Noir | Tuile croquante | Glace Truffe

Schokoladen Variation

Weiss & Schwarz | Knusprige Tuile | Trüffeleis

CHF 135 pp