

# SOIRÉE PRESTIGE TRUFFE TUBER MELANOSPORUM

VENDREDI 6 MARS 2026

**Éveil du Palais**

**Amuse-bouche**

Cocktail Création

**Millefeuille de Céleri Nouveau et Truffe**

Jus déglacé de topinambour

Crémant d'Alsace - "Clos Liebenberg" - Domaine Valentin Zusslin - 2013

**Coquille Saint-Jacques Lutée**

Artichaut garni façon barigoule, condiment clémentine-yuzu

Julienne de truffe

Puligny-Montrachet 1er cru "Les Referts" - Domaine Vincent Girardin - 2017

**Chou Farci au Foie Gras**

Consommé de chou à la truffe

Quenelles de moelle

Sancerre - "Charlouse" - Domaine Vincent Pinard - 2022

**Noix de Ris de Veau Croustillante et Crosnes en Textures**

Garum d'algues et champignons, beurre de cacao

Truffe rapée

Corse-Calvi - "Scelta" - Domaine du Clos Culombu - 2019

**Espuma de Fumster**

Praliné de pistache à la truffe et munster blanc

Sylvaner - "Cheval Noir" - Domaine Goetzmann - 2020

**Tarte Soufflée au Chocolat et à la Truffe**

Chocolat Grand Cru Maracaibo 65%

Crème glacée à la vanille de Madagascar et à la truffe

Pinot noir - "Or Noir" - Domaine Sylvie Spielmann - 2020

**Mignardises**

**245 €**

APÉRITIF, ACCORD METS & VINS, EAU MINÉRALE, CAFÉ

Réservation et prépaiement : [restaurant@regent-petite-france.com](mailto:restaurant@regent-petite-france.com)