

# Peruche

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

185 € / PERSONNE

*Prix net TTC en euros, service inclus*

## AMUSE-BOUCHES

Tartelette d'artichaut à la truffe

Gougère tiède, sauce Mornay

## ENTRÉES

Œuf parfait, foie gras, champignons sauvages

*ou*

Carpaccio de gambero rosso, sarrasin, citron, caviar

*ou*

Tarte fine aux champignons, truffe noire, vin jaune

## PLATS

Pithiviers de volaille et foie gras, purée de pommes de terre

*ou*

Saint-Jacques, épinards, beurre blanc au caviar

*ou*

Linguine à la truffe noire

## DESSERTS

Tout Chocolat

*ou*

Nougat glacé, noisettes, citron

*ou*

Sablé marron-myrtilles



# Peruche

TUESDAY, DECEMBER 31<sup>TH</sup> 2024

185 € / PERSON

*Net price in euros, service included*

## APPETIZERS

Artichoke tart, black truffle  
Warm gougere, Mornay sauce

## STARTERS

Perfect egg, duck foie gras, wild mushrooms

*or*

Gambero rosso carpaccio, buckwheat, lemon, caviar

*or*

Thin mushroom tart, black truffle, yellow wine juice

## MAIN COURSES

Chicken and duck foie gras pithiviers, mashed potatoes

*or*

Scallops, spinach, white butter with caviar

*or*

Black truffle linguine

## DESSERTS

All chocolate

*or*

Hazelnut and lemon iced nougat

*or*

Chestnut and blackcurrant tart

