

LA TRUFFE DANS TOUS SES ETATS

Du VENDREDI 1^{er} au DIMANCHE 10 MARS 2019



Principalement basée dans le Sud-Ouest, le « diamant noir », fruit du mycélium se décline en quatre grandes variétés consommées : la truffe noire du Périgord, la truffe d'été, la truffe blanche du Piémont et la truffe de Bourgogne qui se dégustent de novembre à mars.

Indétectable par l'homme, les trufficulteurs sont accompagnés d'un chien ou d'un porc qui, avec leur odorat, repèrent les truffes.

Tombée dans l'oubli pendant des siècles, c'est à la Renaissance qu'elle fait à nouveau surface en intégrant les plats des tables de François 1^{er} ou encore Louis XV, l'associant alors à un mets de luxe.

Découvrez l'arôme volatile et fragile de la truffe au fil d'un dîner élaboré avec finesse et expertise par le Chef Franck QUINTON.

LE MENU TRUFFE : 90 € par personne
(Hors boissons)



Le Menu Dégustation de Prestige

Déclinaison de la truffe en 5 plats.



Le Foie Gras d'Oie, Chou-vert / Consommé de volaille

*

La Saint-Jacques, Langoustines / Topinambours

*

La Volaille Fermière, Royale d'Abattis

*

Le Chèvre frais, Frisée fine

*

Le crémeux au Thé, Goûts forestiers / Glace aux truffes

Yvon, notre chef sommelier, vous proposera une sélection de vins très personnelle, en accord avec le menu !

www.manoir-du-lys.fr

The ORIGINALS
HUMAN HOTELS & RESORTS

HÔTEL ★★★★★

RESTAURANT GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ ★

ROUTE DE JUVIGNY - LA CROIX GAUTIER - BAGNOLES DE L'ORNE

T. : +33 (0)2 33 37 80 69

MANOIR-DU-LYS@WANADOO.FR