

Hostellerie
Lafarques

❖ ❖ ❖ ❖ ❖

Menu "Diamant Noir"



Menu Diamant Noir 5 services : 149,00€/personne

Véritable ode à la truffe noire « Tuber melanosporum ».

Des souvenirs du « Connaught » à Londres avec Michel Bourdin,
où on « passait 100 kg de truffe à l'année !! », en passant par les cuisines mythiques
du « De Bijgaarden » ou du « Sea Grill », l'ivresse de la truffe n'a jamais cessé de se
joindre aux créations qu'Olivier Tucki vous propose à l'Hostellerie Lafarques

HOMARD « SURPRISE »

Sous un fin feuilletage au beurre croustillant ...

Homard « Bleu » Breton & son consommé au coulis de homard
Truffe noire & légumes d'hiver



NOIX DE SAINT-JACQUES D'ERQUY

Diles « petites blanches de la baie de Saint Brieuc »

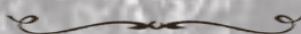
Les noix en gratin de macaroni & topinambour
Jus de truffe & nuage de parmesan



« BLACK ANGUS & « BLACK TRUFFLES »

Hubert & Aurélien, ferme Misso à Werbomont

Queue de bœuf braisée longuement au Porto
Pickles de betterave rouge & jus végétal
Sauce vierge truffe noire & jaune d'œuf confit



VEAU DE LAIT « ROSSINI »

Recette du milieu du XIXème siècle imaginée par le célèbre compositeur & gastronome

Le filet saisi à feu d'enfer d'une part
D'autre part, comme un tartare de veau aux truffes
Brioche & foie gras poêlé
Sauce « Périgueux »



DÉGUSTATIONS DE FROMAGES AFFINÉS AU LAIT CRU & TRUFFE RÂPÉE

Supplément 17€ ou 9€ à la place du dessert



COLLECTION TRUFFES 2026

Louca aime aussi les truffes

Poire Doyenné / Châtaignes / Champignons crus / Truffe