

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

Effluves hivernales

TRUFFE « MELANOSPORUM »

Céleri rave « comme une rémoulade » aux truffes & huile d'herbes

Tarte fine de céleri à l'ail noir & œuf de caille

Sabayon au jus de truffe & rappée de truffe fraîche



NOIX DE SAINT-JACQUES D'ERQUY

Dites « 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 Misse à Verbomont

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 XIX^{ème} 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 « Périgieux »



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