



VISTA

DÎNER TRUFFE BLANCHE D'ALBA ET VINS DU PIÉMONT

La région du Piémont offre un terroir gastronomique et viticole riche que les Chefs de Lily of the Valley revisitent lors de ce dîner. La truffe blanche d'Alba est ainsi mise à l'honneur accompagnée d'un accord avec les prestigieux crus de la région.

Menu - 249€ hors boissons

Forfait vins - €130

Menu accord mets & vins - €379

ENTRÉE

**Cappuccino d'artichaut, tartine de truffe blanche
et lard de Colonnata - 54€**

Muraje «Sumié» DOC Carema 2018 rouge - 25€

PLATS

**Gnocchi de pommes de terre au parmesan vache rouge,
jus d'un rôti et râpée de Tuber Magnatum Pico - 82€**

Pio Cesare «PIO DI LEI» DOC Langhe 2020 blanc - 25€

**Volaille fermière doucement pochée au bouillon goûteux,
légumes d'automne, sauce suprême et truffe d'Alba - 89€**

Prunotto DOCG Barbaresco 2007 rouge - 45€

DESSERT

**Biscuit chaud et mousseux au chocolat, praliné aux noisettes
du Piémont, truffe d'Alba et glace vanille - 32€**

Oddero «Villero» DOCG Barolo 2017 rouge - 45€