

Hostellerie
Lafarques



Menu "Diamant Noir"



Menu Diamant Noir 5 services : 139,00€/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 les petites blanches de la baie de Saint Brieuc, Bretagne Nord

Les noix juste saisies

Topinambour & sauce vierge truffe noire

Nuage de parmesan



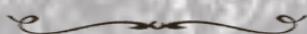
TURBOT « SAUVAGE »

Walter Dubois nous les amène depuis le nord de la Bretagne, jusqu'ici

Belle tranche cuite en croûte de pain

Marnière de petits coquillages aux poireaux & truffe

Jus des coquillages



FILET DE BŒUF « À LA ROYALE »

Bœuf « Black Angus » de la Ferme Misse à Werbomont

Le filet est mariné puis confit 12 heures à 63°C

La marinade nous sert pour la sauce liée au sang

Foie gras de canard & truffe



COLLECTION TRUFFES 2025

Louca aime aussi les truffes

Poire Doyenné / Châtaignes / Champignons crus / Truffe