

Nos offres Week-End Truffes du 06 au 08 Février 2026

N°1

Dîner 100% Truffes

Une nuit en chambre Supérieure
(Surclassement offert en Luxe selon disponibilité)

Petit-Déjeuner

Expérience inédite :

Accompagnez le Chef au cœur d'une Truffière...
Cavage et Réjouissances.
Pique-nique Truffé avec le Chef

Tarif pour 2 personnes : 930€
Hors boissons

N°2

Dîner 100% Truffes

Une nuit en chambre Luxe Terrasse
(Surclassement offert en Suite selon disponibilité)

Petit-Déjeuner

Expérience inédite :

Accompagnez le Chef au cœur d'une Truffière...
Cavage et Réjouissances.
Pique-nique Truffé avec le Chef

Tarif pour 2 personnes : 1090€
Hors boissons

Dîner 100% Truffes

Le Chef Gilles Dudognon,
Henri Dudognon et Guillaume Ragot vous présentent...

Au simple d'une Tartine de Pain de Campagne
Beurre et Belles Melano

Le Bouillon de Poule, Foie Gras poché,
Tapioca et Truffes fraîches

Les Berlingots végétaux de Choux Rave,
Topinambour dans tous ses états,
Écume légère Truffée

La Raviole "Géante" coulante,
Sauce Truffes

Le Sandre cuit lentement,
Croûte d'algues et Truffes,
Beurre blanc et Jus de Volaille

La Volaille de Bresse contisée à la Truffe,
Sauce Vin jaune crémée,
Gnocchi à la Truffe

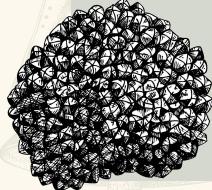
Le Brie de La Maison du Fromage Truffé,
Mâche mâchée, Cône farci

Le Céleri Choco - Truffe

Comme un Vacherin Vanille - Truffe

Le Café et ses Mignardises

 RELAIS & CHATEAUX



Ce menu vous est proposé au tarif de 230€ par personne (hors boissons)
Toute réservation de table devra s'accompagner d'un versement d'arrhes de 300€