



HOTEL BEDFORD  
RESTAURANT LE VICTORIA

## *La* Semaine des Gastronomes

Tous les mois, durant une semaine,  
un produit d'exception, de saison,  
d'une région, est mis à l'honneur.

La truffe blanche de mars est une truffe  
de petite taille ocre à blanche bien veinée.

Son parfum assez puissant est proche  
de celui de la truffe blanche d'Alba  
(Tuber Magnatum Pico).

Cette truffe parfumée et peu connue  
est un condiment à découvrir.

Des produits de qualité que notre  
Chef des Cuisines, Christophe Frugier,  
élabore pour ravir  
les plus gourmets et gourmands.

---

**Mars 2015 :**  
**du lundi 16 au vendredi 20 mars**  
**- Service du déjeuner -**

---

Renseignements et réservations au  
01 44 94 77 99  
[www.hotel-bedford.com](http://www.hotel-bedford.com)



HOTEL BEDFORD  
RESTAURANT LE VICTORIA

En mars, dans le cadre de la semaine des  
gastronomes, nous vous proposons :

## *La* Truffe Blanche de Mars (Tuber Borchii Vitt)

**Carpaccio de bœuf Charolais,  
truffe blanche de mars,  
Parmesan et petit mesclun**

24 €

\* \* \* \*

**Risotto de langoustines  
à la truffe blanche de mars**

42 €

\* \* \* \*

Nos recommandations :

**Puligny-Montrachet 2011**

**« Les Charmes »**

**Domaine Borgeot**

Vin au verre (15 cl.) : 15 €

La bouteille : 64 €

- Tarifs toutes taxes comprises -