

Autour des premières truffes Melanosporum

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

***Vin d'orange « on the rocks »
ou Champagne Sélection Petite Maison***



Tarte fine et croustillante de champignons rosés et de fromage frais
Rehaussée d'une julienne de truffe

AOP Picpoul de Pinet, Domaine La Croix Gratiot « Bréchallune » 2022



Petit chou farci de Saint-Jacques et truffe

Les légumes de braisage « ivres » Vermouth, beurre émulsionné à la truffe

AOC Côtes du Rhône blanc, Domaine Jaboulet « H Incognito » 2017



Comme dans le film « Le Festin de Babette », une caille en sarcophage
Étuvée de crosnes et salsifis liés d'un beurre de truffe, sauce périgueux

AOC Ladoix rouge, Domaine Pierre Ravaut 2019



Fromage sélectionné et truffé

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



« Pourtant que la montagne est belle... »

AOC Rivesaltes Ambré, Domaine des Schistes « Solera »



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises