

# *Menu aux truffes Mélanosporum*

## **Amuse-bouche**

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



**Tarte fine et croustillante de champignons de Paris, fromage frais**

**Une julienne de truffe**

***AOC Auxey-Duresses Blanc, Domaine Ducelle Villa 2014***



**Croustade de brandade douce à la truffe, étuvée de poireau**

**Œuf de Bresse coulant**

***AOC Côtes du Rhône Blanc, Domaine des Bosquets***

***« Cheval long » 2017***



**Paleron de veau longuement mitonné pour être moelleux puis caramélisé**

**Morilles farcies et cuisinées à la crème et vin jaune**

**Les asperges de pays et une râpée de truffe**

***IGP du Var Rouge, Domaine de la Pertuade « l'embrun » 2016***



**Fromage sélectionné et affiné**

**Bouquet de salade d'été fatiguée à l'huile d'olive de Cucuron**

***IGP du Var Rouge, Domaine de la Pertuade « l'embrun » 2016***



**Les premières fraises de Carpentras pour un Pavlova**

***VDN Banyuls ambré, Terre des Templier « Ridéris » 2016***



**Mignardises**

**90 euros hors boissons**

**138 euros toutes boissons comprises**

*Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.*

*Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension.*