

# *Autour des truffes Melanosporum*

**Amuse-bouche**

***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**

***AOC Pouilly-Vinzelles Blanc, Domaine de la Croix Senaillet 2018***



**Saint-Jacques contisées de truffe puis juste saisies  
Crosnes liés d'un beurre truffé**

***AOC Châteauneuf-du-Pape Blanc, Château la Gardine  
« Cuvée des Générations Marie-Léoncie » 2018***



**Petit chou farci d'une compoté de confit de canard au foie gras et truffe  
Sauce périgueux**

***IGP d'Oc Rouge, Domaine Garance « Les Armières » 2013***



**Le fromage choisi par la Petite Maison  
Bouquet de salade d'hiver « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron  
*IGP d'Oc Rouge, Domaine Garance « Les Armières » 2013***



**« Le Jardin d'Eden... »**

***Vin de France, Château Vignelaure « Or de Vignelaure » 2020***



**Mignardises**

***Eaux Système Cryo, Café***

**105 euros hors boissons**

**155 euros toutes boissons comprises**