

Les premières truffes Mélanosporum

Amuse-bouche

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



**Pâtes coudes à la farine de seigle farcies d'une mousseline de céleri aux truffes
Consommé « pas très clair » de bœuf aux oignons confits
et une râpée de truffes**

AOC Côtes du Rhône Blanc, Maison Tardieu « Guy Louis » 2017



**Blanquette de Saint-Jacques, contisées de truffes, aux crosnes
*AOC Saint-Véran, Domaine Martin « Les Petites Chailles » 2016***



**Petit chou de Pontoise farci d'une truffe et de foie gras
Puis braisé sur une mirepoix de légumes « ivres » de Madère
*AOC Chinon, Domaine de Bel Air « Bois d'Arçon » 2010***



Le fromage truffé

**Bouquet de salade d'automne « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron
*AOC Chinon, Domaine de Bel Air « Bois d'Arçon » 2010***



**Moelleux aux mandarines, sauce Suzette
*VDN Banyuls Ambré, Terre des Templiers « Rédéris »***



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café
110 euros hors boissons

158 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.*