



Les toutes premières truffes *Mélanosporum*

Pour commencer, trois petits amuse-bouche

AOC Champagne Sélection Petite Maison



**Tarte fine et croustillante de champignons de Paris au fromage frais
réhaussée d'une julienne de truffe**

Vin de France Blanc, Domaine de la Coume Majou « Civale » 2014



**Filet de turbot cuit en papillote au parfum de truffe
sur une étuvée de poireau**

AOC Saint-Véran, Domaine Lassarat 2016



**A partager, un pâté chaud Luculus
Garni de ris de veau, foie gras, volaille et truffes !**

AOC Saint-Emilion Grand Cru Classé Château de Pressac 2013



**Petits fromages de chèvre truffés
puis marinés dans une huile d'olive fruité noir**

AOC Saint-Emilion Grand Cru Classé Château de Pressac 2013



**Charlotte de pain d'épices aux pommes, poires et coings
Sauce caramel**

***AOC Pacherenc de Vic Bihl, Château Bouscassé
« Les Larmes Célestes » 2015***



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises