

Autour des truffes Mélanosporum

Amuse-bouche

AOC Champagne Sélection Petite Maison



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

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château la Gardine 2017



**Filet de turbot cuit meunière, les premières asperges de Mallemort
Sauce vin blanc et une râpée de truffe**

***AOC Mont-Louis sur Loire, Domaine de la Taille au Loup
« Clos de Mosny » 2015***



**Epeautre de Hautes Provence cuisiné comme un risotto aux truffes
Escalope de foie gras poêlée, jus au madère**

AOC Chénas, Château Bonnet « Intense Rubis » 2015



Fromage sélectionné et truffé

AOC Chénas, Château Bonnet « Intense Rubis » 2015



Vacherin glacé à l'ananas, nage de fruits des îles

VDN Banyuls Ambré, Terre des Templiers « Riedéris »



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

110 euros hors boissons

158 euros toutes boissons comprises