

Autour des truffes Melanosporum de Cucuron

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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 généreuse julienne de truffe

AOP Alsace Grand Cru Riesling Wiebelsberg, Domaine Wantz 2015



Les premières asperges de notre région et oeuf de poule « de plein air »
crousti-coulant », crème de parmesan et truffes

AOC Montagny 1^{er} cru Blanc, Château de Chamilly « Les Burnins » 2020



Inspiré par le film « Délicieux », un petit pâté aux truffes noires et aux
pommes de terre, petit chou farci

AOC Beaune 1^{er} cru Rouge, Domaine Jesiaume « Les Avaux » 2022



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
Salade d'endive à la pomme

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



Les crêpes Suzette de la Chandeleur à La Mandarine Impériale
Poiré Brut, Domaine Julien Thurel « Athéna » 2020



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

130 euros hors boissons et 185 euros toutes boissons comprises