

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 Luberon Blanc, Château de Sannes « Castini » 2020



Inspiré par le film « Délicieux », un petit pâté aux truffes noires et aux
pommes de terre, potimarron farci et caramélisé dans ses suc

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



Une petite truffe entière au cœur d'un chou farci au foie gras et braisé sur un
lit de légumes d'hiver « ivres » de Madère

AOC Côtes de Provence Rouge, Château La Mascaronne 2019



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



Le dessert de Sandrine, « la pomme de pin »

IGP Vaucluse Blanc, Domaine Chasson « Vendanges d'Automne »



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

130 euros hors boissons et 185 euros toutes boissons comprises