

Autour des premières truffes Melanosporum

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 Blanc Zotzenberg, Maison Wantz "Sylvaner" 2016



Inspiré par le film « Délicieux », un petit pâté aux truffes noires et aux pommes de terre, feuille de chou farcie à la truffe, sauce vin jaune truffée

AOC Beaune 1^{er} Cru, Domaine Arnoux « Les Teurons » 2021



Pièce de filet de bœuf « Herdshire » cuite au sautoir, sauce périgueux

Raviolis maison farcis de confit d'échalotes, truffe et foie gras, soubise truffée

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château Beurenard 2020



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron

Salade d'endive à la pomme, Pain de seigle aux noix

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



Le dessert de Sandrine, » Panier du glaneur en automne »

Cidre demi-sec fermier, Domaine Julien Thurel « Equinoxe » 2021



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

130 euros hors boissons et 185 euros toutes boissons comprises