

# ***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<sup>er</sup> 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**