

# ***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 Sanne "Castini" 2020***



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 Montagny 1<sup>er</sup> cru Blanc, Château de Chamilly « Les Burnins » 2020***



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 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 »

***Vin de France, Domaine Vinocéros « Les éternels »***



**Mignardises**

***Eaux Système Cryo, Café***

**130 euros hors boissons et 185 euros toutes boissons comprises**