

Week-end des vendredi 11, samedi 12  
et dimanche 13 Décembre 2020 :  
Les premières truffes



Menu autour de truffes *Tuber Melanosporum*  
et des légumes d'hiver

Pour commencer, trois bouchées autour de la truffe,  
de « l'artichaut de Jérusalem », de « l'asperge du pauvre » et du « chou-pomme »

*AOC Champagne, Masin « Prestige Solera »*



Tarte fine et croustillante à la truffe et à la fondue d'oignons doux au lard fumé

*IGP Vacluse, Domaine des Enchanteurs « Songe d'Or » 2011*



Petit céleri rave cuit en croûte de sel  
puis écrasé à la fourchette avec une vinaigrette truffée au jus réduit de poule  
Brioche feuilletée tiède sur laquelle fond un copeau de beurre à la truffe

*AOC Auxey-Duresses Blanc, Domaine Fabien Coche 2018*



Une jolie truffe entière au cœur d'un chou farci laqué de ses sucres  
Brunoise de légumes racines « ivres » de Madère, sauce Périgueux

*AOC Chinon Rouge, Domaine Bel-Air « Bois D'Arçon » 2010*



Tourtons de tomme fraîche aux truffes et  
bouquet de légumes crus et de salades « retrouvés »  
*AOC Chinon Rouge, Domaine Bel-Air « Bois D'Arçon » 2010*



Balade sucrée dans les bois à la recherche de truffe...  
*AOC Gaillac Doux, Domaine Plageole « Mauzac Roux » 2018*



Mignardises

*Eaux Système Cryo, Café*

110 euros hors boissons

158 euros toutes boissons comprises