

Les premières truffes Mélanosporum

Pour commencer, trois petits amuse-bouche

AOC Champagne Sélection Petite Maison



Tarte fine et croustillante de champignons de Paris au fromage frais
réhaussée d'une julienne de truffe

Vin de France Blanc, Domaine de la Coume Majou « Civale » 2014



Rosace de Saint-Jacques et truffe
cuite « minute » dans un consommé corsé
Fondant de courge butternut

AOC Saint-Véran, Domaine Lassarat 2016



Une truffe entière cuite en chausson feuilleté et doré
Cèpe rôti, sauce Périgueux

AOP Maures Rouge, Domaine Longue Tubi 2012



Petits fromages de chèvre truffés
puis marinés dans une huile d'olive fruité noir
AOP Maures Rouge, Domaine Longue Tubi 2012



Charlotte de pain d'épices aux pommes, poires et coings
Sauce caramel

***AOC Pacherenc de Vic Bihl, Château Bouscassé
« Les Larmes Célestes » 2015***



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

110 euros hors boissons

158 euros toutes boissons comprises