

A la table du rabassier...

Vendredi 9, Samedi 10 et Dimanche 11 Février 2024

Pour commencer, quelques grignotages :

Toasts grillés, beurre et truffe

Croquettes de riz à la truffe

Croque-truffe



Puis les entrées :

Tarte fine aux truffes, champignons et fromage frais

Comme une soupe à l'oignon garnie de raviolis aux truffes

Pressé de foie gras et topinambours cuisinés à la Lyonnaise

Salade de poireau en vinaigrette à la truffe



Le plat :

**Paleron de veau cuit en cocotte luttée aux truffe et macaronis
« noyés » dans la sauce Périgueux**



Fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

« Le dessert de Sandrine »

Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison

Notre sélection de vins du Luberon

Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane

90 euros tout compris