



Menu autour de la truffe noire du tricastin...88 €



Prémices gourmandes

Carpaccio de Saint Jacques et de Truffes à la fleur de sel
de méditerranée sur une mousseline d'avocat et filet d'huile de
Nyons

ou

Velouté de châtaignes et son capuccino aux Truffes,
dés de foie gras pochés dans un fumet d'épices à la nage

Filets de rougets juste poêlés, en écaille de Truffes, céleri boule
cuit comme un risotto, émulsion d'huile d'olive truffée

ou

Roulade de filet de bœuf Charolais et de truffes, une sauce façon
périgourdine, purée de panais et de topinambours

Jeunes pousses de salades mêlées
et huile de noix accompagnant un brie à la truffe

Tarteline tiède de pâte sablée, c'est la rencontre d'un coulant
chocolat haute densité valrhona "guanaja" et d'une truffe Tricastine

qui vient terminer votre repas, crème glacée des Terres Adélice

ou

Mariage d'un parfait glacé à la vanille des Mascareignes
et d'un diamant noir en julienne,
pommes caramélisées au jus de truffes.