

## Menu Truffe, saison 2026

Mise en bouche



Pot au feu de foie gras et petits légumes truffés

Vin : Perle de Viognier



Filet de bar, farce truffée aux Saint-Jacques, cuit en croustillant, panais et fondue de poireaux à la Truffe

Vin : Les Demoiselles



Filet de bœuf cuisiné avec l'idée d'un Wellington Truffé

Vin : Les deux Frangins



Fromage de saison Truffé

Vin : Perle de Viognier ou Les deux Frangins



Crème onctueuse à la Truffe, biscuit aux amandes, poire pochée truffée

Vin : l'inattendu « Blanc de noir »



Café ou infusion et Petits-fours

Le menu : 95 € TTC

Accord des mets avec le Domaine ROZEL de Valaurie vous est proposé. 5 verres de vin pour accompagner vos plats 30 € TTC par personne

Réservation requise en amont