

# Tout en Truffes

**100 €**

*Pour notre premier menu Tout en truffes, nous mettons en avant uniquement la Rabasse de Provence. En fonction du cavage du moment, nos truffes proviennent de Saint Cannat ou du Puy sainte Réparate.  
Ce menu sera servi à l'ensemble de la table.*

## **L'œuf bio fermier brouillé de truffe noire**

et mouillette au lard de Colonnata



## **Noix de Saint Jacques en coquille**

cloutée à la mélando, lentilles et jus truffé



## **Crème de panais truffée**

noisettes du Piémont et oignons frit



## **Filet de veau « Rossini »**

foie gras IGP Sud Ouest, et rabasse de Provence



## **Brillat Savarin truffé**

jeunes pousses à l'huile de noix de Grenoble



## **Poire infusée à la fève de Tonka**

crème glacée à la tuber Mélanosporum



## **Sphère meringuée à casser**

cœur de chocolat blanc coulant au diamant noir