



Tout en Truffes

160 €

Tous les plats de ce menu ont été élaborés autour de la tuber melanosporum.

Nos diamants noirs sont ramassés autour de St Cannat.

Ce menu sera servi à l'ensemble de la table.

Du 10 janvier au 22 février 2026

Œuf bio

*De Provence, brouillé de truffe noire
Mouillettes au lard gras d'Arnad*

Galantine

*De volaille fermière
Mousseline à la rabasse*

Racines

*Millefeuille de racines en textures
Crème onctueuse à la truffe noire
Douce vinaigrette truffée*

Arancinu

*de riz arborio à la mélano
cœur coulant au jus truffé*

Cochon du Ventoux

*Côte de cochon cloutée à la truffe noire
Purée onctueuse au beurre truffé*

Brillat Savarin

*En version aérienne
Complètement truffé*

Chocolat lacté

*Crème glacée à la truffe
Et fine gelée aux herbes*