



Menu Truffe

Œuf mimosa aux truffes, salade au magret de canard fumé, chips de pain



Carpaccio de Saint Jacques des côtes normandes au céleri et truffes,
Marinade à l'huile d'olive primeur



Médaillon de lotte poché, déclinaison d'artichauts,
Fondue de poireaux au beurre de truffe



Croustillant de tête de veau truffé, foie gras de canard poché
Dans un bouillon aux légumes croquants



Saint Marcellin farci aux truffes et au mascarpone



Diamant glacé à la truffe et au whisky Lagavulin

110 € : Intégralité du menu

102 € : Menu avec la lotte, sans le fromage

96 € : Menu sans la lotte, avec le fromage

88 € : Menu sans la lotte et sans le fromage

Servi pour l'ensemble de la table.

Ce menu est composé exclusivement à partir de truffes noires « Tuber Melanosporum »,
locales sans ajout d'arôme.

Cairanne
Tel : 04.90.66.35.99
www.coteauxetfourchettes.com