



Menu Truffes 90€

(Servi Midi et Soir)

Truffe Melanosporum du Ventoux Des Frères Jaumard

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Hors Suggestion de Vins

Entrée / Starter

Coquille Saint Jacques Rôties, Champignons et Châtaigne, Sabayon Truffé 23 €

Roasted Scallops with Mushrooms and Chestnuts, Truffle Sabayon

Suggestion Vin 12 Cl : Saint Joseph Blanc Bernard Grippa 2022 17.00 €

(Roussanne et Marsanne)

Plat / Main Course

Risotto Parmesan aux Truffes 38 €

Truffles Risotto

Suggestion Vin 12 Cl : Condrieu, Christophe Pichon 2022 20.00 €

(Viognier)

Ou/Or

Suprême de Poulet Rôti, Herbes Fraiches et Lamelles de Truffe 38 €

Roasted Chicken Supreme, Fresh Herbs and Truffle Slices

Suggestion Vin 12 Cl : Gigondas, Domaine Paillère et Pied-Gû « La Syrah de Pénélope » 2018 18.00 €

(Syrah et Grenache)

Fromage / Cheese

Espuma Reblochon, Poire et Truffes 18 €

Creamy Cow Cheese and Truffles

Suggestion Vin 12 Cl : Côte du Rhône Rouge, Domaine Saladin « La Loï » 2022 10.00 €

(Syrah et Grenache)

Dessert

Ile Flottante Truffée, Caramel Beurre Salé 19 €

Truffle Ile Flottante

Suggestion Vin 12 Cl : Champagne, Domaine Collet Brut 12.00 €

(Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay)