



Menu Truffes

(Servi Midi et Soir)

Entrée + Plat + Fromage + Dessert **85 €**

Hors Suggestion de Vins

Truffe Melanosporum du Ventoux Des Frères Jaumard

Entrée / Starter

Saint Jacques Rôties, Champignons des Bois et Truffes **23 €**

Roasted Scalops with Truffles and Wood Mushroom

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Pierre Gaillard « Les Gendrines » 2021 **14.00 €**

(Viognier et Grenache)

Plat / Main Course

Risotto aux Truffes **38 €**

Truffles Risotto

Suggestion Vin 12 Cl : Condrieu, Domaine Pierre Blanche « Résurgence » 2020 **21.00 €**

(Viognier)

Fromage / Cheese

Crèmeux de Camembert de Bufflonne et Truffes **18 €**

Creamy Buffalo Cheese, and Truffles

Suggestion Vin 12 Cl : Luberon Rouge, La Bastide du Claux « Le Claux » 2019 **16.00 €**

(Syrah et Grenache)

Dessert

La Douceur Chocolat et Truffes **19 €**

Sweetness Chocolate and Truffles

Suggestion Vin 12 Cl : Grignan-les-Adhémar Rouge, Grangeneuve « La Truffière 24 M » 2019 **14.00 €**

(Syrah)