

Nuit de la truffe : le 08 février

Repas élaboré par Michel Sagnes (L'assiette des gourmands),

Éric Marcerou (Auberge de la Clamoux)

et Olivier Ferry (Formation en cuisine Nadeo pro)

100€

Pièces cocktail avec un kir truffé
crème brûlée foie gras truffé
mousseline Dubarry truffée, anguille fumée
tartelette, duxelle de chitaké, bille de chèvre

Pré entrée

Crèmeux de brandade de morue truffée,
méli-mélo de blé vert fumé, jeunes pousses de cresson

Entrée

Tartare de truite de Banka truffé, carpaccio de Saint
Jacques sur une tartelette sablée truffée, beurre de
crustacés truffé, gelée de Noelly-Prat truffée

Plat

Roulade de volaille de la Piège, farce aux champignons truffée

Croustillant de poulet mayonnaise truffée,
espuma de jus de volaille truffée

Brunoise de navet de Pardailan déglacé au muscat de Saint Jean,
crèmeux de cerfeuil tubéreux truffé

Desserts

Nougat de chèvre truffé, miel des garrigues truffé

Boule de neige truffée à la vanille de tahiti

Vins et café compris

