

Menu autour de la truffe

uniquement samedi 4 janvier 2025

sur inscription avant le 29 décembre

45€ par personne café et vins compris

Réalisé par le traiteur Michel SAGNES

- L'Assiette des Gourmands -



- Velouté de cèpes, crème fouettée truffée, chips de jambon Serrano.
- Mousse de chèvre frais truffé, brisure de sablé au parmesan.
- Crémeux de topinambour truffé, concassé de noisettes torréfiées.
- Tartare aux deux saumons truffé.
- Noix de Saint-Jacques sur un lit de polenta crémeuse truffée, pièce chaude.
- Joue de bœuf cuisinée en confit, purée de ratte truffée, légumes anciens, sauce truffée, pièce chaude.
- Crémeux de brie truffé sur un lit de roquette.
- Brunoise de pommes caramélisées, cabécou truffé.
- Entremet, crème fouettée mascarpone à la vanille truffée.

Contact tél : 06.88.86.39.50

ampelofoliesducabardès@live.fr



Ampéfolies du Cabardès