

LES PLANCHES TRADITIONNELLES *sans truffe*



- ◆ **La Charcut'** – Terrine, jambon, saucisson
- ◆ **La Fraîcheur** – Légumes du jardin de Guy
- ◆ **La Fromage** – Assortiment de fromages frais, affinés et chauds
- ◆ **La Mix** – Charcuteries, légumes, fromage frais ou affiné

Petite 15 € 1 à 2 pers

Moyenne 25 € 2 à 3 pers

Grande 45 € 3 à 4 pers

Tpacap 85 € 1 personne
minimum...

PLANCHE A LA TRUFFE Terrine maison truffée
Charcuteries artisanales de Sault
(agneau et cochon du Ventoux)
Tartinables Maison truffés
Fromages truffés maison...

Petite 20 € 1 à 2 pers

Moyenne 40 € 2 à 3 pers

Grande 80 € 3 à 4 pers

Tpacap 150 € 1 personne
minimum...

MENU DU JOUR

PLAT
+
DESSERT

Un menu différent
chaque jour
composé de
produits frais et de
saison
*Fait maison - sans
truffes
De 12H à 14h*

20€

PAUSE DETENTE

2 verres de vin
*Suivant sélection
du sommelier*
+
1 tartinable
Truffe d'été
*Crème d'artichaut,
crème d'asperge
ou terrine
pot de 90g*

20€

2 verres de vin
*suivant sélection
du sommelier*
+
1 terrine
Truffe noire
Melanosporum
pot de 90g

25€

LA TRUFFE A L'APERITIF

servi avec une corbeille de pain



Tartinable truffe d'été Aestivum *pot de 90g*

Crème d'artichaut ou crème d'asperge 10€

Terrine de porc à la truffe d'été Aestivum *pot de 90g 11€*

Terrine de porc à la truffe noire Melanosporum *pot de 90g 16€*

Retrouvez ces produits dans notre boutique

SPECIALITES A LA TRUFFE

Portion pour 1 personne à partager ou non

Les 5 huitres normandes n°3 à la truffe noire Mélanosporum sabayon 24€

Le chausson à la truffe d'été Aestivum 20€

Le chausson truffe d'hiver Mélanosporum 25€

La tartine truffe d'été Aestivum mozzarella jambon cru 20€

La tartine foie gras frais poêlé truffe noire Melanosporum 36€

Le foie gras frais poêlé à la truffe noire Mélanosporum sur tagliatelles

Selon la recette de Simone – Spécialité du chef Pierre Martres 36€

Le bol de salade verte à la truffe d'été Aestivum 5€

Le bol de ratatouille à l'huile truffée Maison 5€

Le camembert rôti à la truffe d'été Aestivum 20€

Le camembert rôti à la truffe noire Melanosporum 25€

LA TRUFFE EN DESSERT

La pomme au caramel à la truffe noire Melanosporum

Spécialité du chef Pierre Martres 14€

Le chou ananas coco truffe noire Melanosporum 14€

Le méli-mélo de fraises au vinaigre balsamique truffé

olives confites et basilic 14€