

La Truffe fête Pâques 2018

TRAITEUR

Menu truffe à emporter

En toute intimité

35,00€/personne

- 1 Box apéritive pour 2 personnes
- 2 Agneaux de Provence confit, morilles et truffes été
- 2 Entremets « chocolat Grand Cru »

RESTAURANT

Menu truffe été

3 suites 58,00€

5 suites 65,00€

Menu truffe hiver

3 suites 79,00€

5 suites 96,00€

Afin de profiter au mieux du Diamant Noir en cette occasion si particulière,
La Truffe dans tous ses États suggère votre menu en accord avec les vins les plus appropriés.

En mise en bouche...

**L'œuf parfait frit à juste température,
Foie gras aux truffes croustillant**

Pour commencer...

**Pressé de riz Vénéré gambas & langoustines,
Tuile de riz soufflés, bouillon de coquillages truffés**

À suivre...

**L'agneau de Provence confit sur l'épaule 7 heures, Fleur de courgette
braisées aux morilles puis gratinée au beurre de truffes**

Puis en avant dessert...

Raviole cacao "Dulcey givré"

Et pour finir...

Finger « Caramélia » coques chocolat black & white

Maître - Restaurateur

04.42.600.692

www.yann-sandrini.fr

13320 Bouc-Bel-Air