

## La Truffe fête la Saint Valentin 2019

### TRAITEUR

#### Menu truffe à emporter

En toute intimité

**59,00€/personne**

- 1 Box apéritive pour deux personnes
- Pièce de bœuf Charolaise façon « Wellington »
- 2 Crêpes soufflées chocolat blanc / Framboises

### RESTAURANT

Menu Truffe « Mélanosporum » 115,00€

Forfait boissons « Truffe blanche » 49,00€

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...

**Foie gras croustillant, céleri / Truffes**

**Pomme « Golden »**

Pour suivre...

**Homard « Arborio » / Pincés et articulations en risotto**

**L'émulsion de truffe noire, râpé de truffes fraîches**

On continue avec...

**Loup de ligne cuit sur le dos, l'aumônière « Primavera » truffé**

**Bouillon d'étrilles anisés**

Pour s'enivrer...

**Sorbet « Rose-Champagne »**

Et pour finir en douceur...

**Sensation framboises / Dulcey, crème glacée pistache**

*Maître - Restaurateur*

04.42.600.692

**[www.yann-sandrini.fr](http://www.yann-sandrini.fr)**

13320 Bouc-Bel-Air