Pâques 2022 Dimanche 17 et Lundi 18 Avril

TRAITEUR

Menu truffe Été

115,00€/ 2 personnes

- **L'œuf parfait aux truffes / Cuit cru d'asperge mimosa**
- **L'Artichaut aux truffes en coque ajouré**
- **L'Agneau de Sisteron label rouge cuit 7 heures,**
- **Confit truffes & morilles au jus de truffes**
- **Mont Blanc Marron / Kalamansi et Chocolat**

RESTAURANT

Menu Truffe	79,00€
Forfait boissons	35,00€

Afin de profiter au mieux du printemps, La Truffe dans tous ses États suggère des produits de saison truffés en accord avec les vins les plus appropriés.

En mise en bouche…
L'œuf parfait 65°, cuit / cru d'asperges mimosa

Pour commencer…
Gnocchi aux Truffes et l'artichaut en Barigoule,
Émulsion de truffes noires, râpée de truffes fraîches

À suivre…
Pièce de bœuf « Charolaise » aux morilles cuit en coque

Puis en avant dessert…
Crème brûlée truffes et cacao

Et pour finir…
Sphère poire pochée à fondre chocolat chaud Grand cru

Maître - Restaurateur
04 .42.600.692
www.yann-sandrini.fr
13320 Bouc-Bel-Air