



LA TRUFFE
DANS TOUS SES ÉTATS

Pâques dimanche 9 et lundi 10 avril 2023

TRAITEUR Menu truffe Été 120,00€/ 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,
- Légumes confits & morilles au jus de truffes
- Miroir chocolat, palet cacahuètes, ganache montée

RESTAURANT

Menu Truffe 84,00€ Forfait boissons 43,00€

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, râpé de truffes fraîches**

À suivre...

**Retour de pêche, poisson de la côte bleue aux truffes,
Primavera printanière**

Puis en avant dessert...

Crème brûlée truffes et cacao

Et pour finir...

Miroir chocolat, palet cacahuètes, l'œuf caché. Crème glacée truffée

04.42.600.692

Maître-Restaurateur

www.yann-sandrini.fr

13320 Bouc-Bel-Air