



LA TRUFFE  
DANS TOUS SES ÉTATS

## Fête des pères dimanche 18 juin

### TRAITEUR

#### Menu truffe Été 120,00€/ 2 personnes

- **Le sablé caviar;** Perles de truffes, tomates confites, crème fouettée
- **Gnocchis aux truffes, girolles clous aux asperges**
- **Pigeon royal foie gras & truffes en croûte**
- **Crèmeux chocolat au cœur truffé sur un biscuit cookies**

### RESTAURANT

Menu Truffe à partir de 74,00€

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 truffé et asperges de pays**

Pour commencer...

**L'artichaut & le cannelloni gratinés aux Beaufort,  
Émulsion truffes noires, râpée de truffes fraîches**

À suivre...

**Tournedos de loup de ligne en écaille de truffes,  
Mousseline petit pois – févrette, le jus Homardine**

Puis en avant dessert...

**Les baies rouges givrées puis gratinées au champagne**

Et pour finir...

**Citron Yuzu en trompe l'œil, sorbet Limoncello meringué**

*Maître-Restaurateur*

**www.yann-sandrini.fr**

13320 Bouc-Bel-Air