

Menu Signature *autour de la Truffe* à 95,00 €

avec accord mets & vins 138,00 €

Une création originale à quatre mains, signée Antoine Perodeau, Fabrice Sanchirico, en collaboration avec Loïc Ballet, Chroniqueur gastronomique pour Télématin (France 2)

Mise en bouche

Arancini forestier, foie gras et truffe, jus de veau réduit

Entrée

Raviole de Saint-Jacques aux truffes, émulsion de panais

Plat

Lapin à la Royale de la Maison Ribot, cœur de foie gras et truffe, jus réduit au vin rouge

Fromage

Brie aux truffes

Dessert

Truffe en trompe-l'œil, vanille, café et truffes



Mise en bouche

Chardonnay du Domaine Aubert à Donzère



Entrée

Imagin'air du Domaine Salel (Roussane)



Plat

L'Eclipse du Domaine Jeff Carrel
(grenache cabernet sauvignon)



Fromage

La Faïsse du Domaine Bonetto Fabrol
(95% Syrah, 5% viognier)