

MENU A LA TRUFFE AESTIVUM

sur l'idée de Jérôme Natile

élaboré par le traiteur Délices des Princes

MISE EN BOUCHE

Barigoule de petits artichauts du Gard en mimosa de truffe,
espuma d'écrevisses de Camargue

ENTREE

Brandade de morue légèrement truffée,
le dos en vapeur de belles branches de Bourdic
Infusions de sous-bois

PLAT

Croustillant d'agneau de pays aux tomates, basilic et
amandes,
Variations autour de l'oignon doux des Cévennes
Jus truffé

FROMAGE

Tourtelette de pèlardons et olives picholine,
Copeaux de truffe d'été,

DESSERT & CAFE

Palet Gianduja noisette « Valrhona »,
riz crémeux aux éclats de truffes d'Uzès