

# **MENU A LA TRUFFE AESTIVUM**

*sur l'idée de Jérôme Nutile*

*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 blanches 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

*Rendez-vous le jeudi de l'Ascension pour le Vin Côté Cours  
Plus d'informations sur [www.vinsducheduzes.com](http://www.vinsducheduzes.com)*