

# ***Autour des truffes Melanosporum cavées à Cucuron***

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

***Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison***



La recette iconique de la Petite Maison pour commencer :

La tarte fine et croustillante de champignons rosés et de fromage frais

Rehaussée d'une généreuse julienne de truffe, ***Petit pain au lait***

***AOP Alsace Klevener de Heiligenstein,***

***Cave Historique des Hospices de Strasbourg "Cuvée E. Wantz" 2023***



Saint-Jacques contisées de truffe puis juste saisies

Fondue de poireau et beurre « gris », ***Fougasse***

***AOC Chablis, Domaine d'Henri Saint-Pierre » 2023***



Au cœur d'un chou farci, une petite truffe entière cuite à l'étuvée

Légumes d'hiver et divers « ivres » d'Armagnac, sauce périgieux

***Pain de campagne aux céréales***

***AOC Côteaux d'Aix Rouge, Château Vignelaure 2016***



Un fromage truffé sélectionné par Elsa, fromagère à Cucuron

Salade d'endive à la pomme

***Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût***



Les fameuses crêpes Suzette à la Mandarine Impériale

***Poiré, Domaine Jérôme Thurel « Athéna » 2020***

Mignardises

***Eaux Système Cryo, Café***

130 euros hors boissons et 185 euros toutes boissons comprises