

# *Autour des truffes Melanosporum Gavées 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**



Classiques mais tellement gourmandes,

Les coquilles Saint-Jacques contisées de truffe, étuvée de poireau truffée

« Beurre gris », **Fougasse**

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



Poitrine de chapon fermier de Challans farcie d'un riz pilaf truffé puis rôtie

Poêlée de crosnes et cerfeuils tubéreux liés d'un beurre truffé, sauce

Périgueux, **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**



« Have a cigare »

Inspiré par l'album des Pink Floyd's « Wish You Were Here en 1975

**Vin cuit Provençal réduit dans un chaudron, Domaine Les Conques Soulières**

Mignardises

**Eaux Système Cryo, Café**

130 euros hors boissons et 185 euros toutes boissons comprises