

# **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 Riesling, Maison Wantz « Stein » 2019**



Divers légumes d'hiver mitonnés en cocotte luttée, foie gras et bouillon corsé à la truffe, **Fougasse**

- **AOC Graves Blanc, Château Chantegrive "Caroline" 2023**



« Côtelette Pojarsky » de bœuf Herdshire et Wagyu à la truffe

Cube de contre-filet de Wagyu juste saisi, sauce porto truffée

Artichauts en barigoule truffée, **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

**Cidre, Domaine Jérôme Thurel « Equinoxe » 2022**

Mignardises

**Eaux Système Cryo, Café**

130 euros hors boissons et 185 euros toutes boissons comprises