

# ***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**