

## Menu Truffe

Œuf mimosa aux truffes, salade au magret de canard fumé, chips de pain



Carpaccio de Saint Jacques des côtes normandes au cèleri et truffes,  
Marinade à l'huile d'olive primeur



Médailon de lotte poché, déclinaison d'artichauts,  
Fondue de poireaux au beurre de truffe



Croustillant de tête de veau truffé, foie gras de canard poché  
Dans un bouillon aux légumes croquants



Saint Marcellin farci aux truffes et au mascarpone



Diamant glacé à la truffe et au whisky Lagavulin

**110 € : Intégralité du menu**

**102 € : Menu avec la lotte, sans le fromage**

**96 € : Menu sans la lotte, avec le fromage**

**88 € : Menu sans la lotte et sans le fromage**

Servi pour l'ensemble de la table.

Ce menu est composé exclusivement à partir de truffes noires « Tuber Melanosporum »,  
locales sans ajout d'arôme.

Cairanne  
Tel : 04.90.66.35.99  
[www.coteauxetfourchettes.com](http://www.coteauxetfourchettes.com)