



Jérôme Natile

Restaurant Gastronomique

Menu Truffe

Amuses bouches

Infusion d'eau de truffes et beurre truffé
Huitre de Camargues BIO juste tiédie en crème brûlée salée à la truffe

Feuille à feuille d'endives et truffes noires caramélisées
Tarte fine au jambon blanc, échalotes
Jus noir

Velouté crémeux d'artichauts et topinambours corsé à l'huile de truffe
Noix de Saint Jacques juste raidies

Médailillon de lotte flanqué de diamant noir
Choux-fleurs fermentés
Emulsion de beurre noisette truffée

Granité céleri branche,
Citron noir, truffes

Pièce de veau cuit lentement en cocotte,
Ecailles de pommes de terre, rabasse
Salsifis poudre de sous-bois
Jus gourmand aux dés de foie gras et truffes

La Cave à Fromages de nos régions,
Râpée de truffes

Pré dessert

Tartelette, soufflé au chocolat Grand cru Madagascar
Praliné Noisette aux éclats de grué, crème glacée truffe

Mignardises et Chariot de Friandises

Menu à 195 € TTC