



## Saint-Valentin 2019

Jeudi 14 Février

Jérôme Faure et son équipe ont cuisiné pour vous...

**Autour du Diamant Noir...**

**Dîner composé avec la truffe tuber melanosporum bio  
cavée par Pierre Jaubert, Villelaure**

Ce menu est soumis aux aléas du marché et des caprices de la nature ;

Alors certains produits peuvent venir à manquer le jour J ;

Ce menu sera réalisé avec certaines modifications afin de vous satisfaire au mieux.

Jérôme Faure, Chef Exécutif

## Menu Truffe 146 euros

**Les Bouchées Apéritives...**

+

**Séριοle ...**

Marinée/snackée,

céleri de notre Terre et pomme granny Smith et truffe

+

**Tout Vert...**

Asperge verte de Mallemort,

huître de l'étang de Thau, menthe et truffe

+

**Bar...**

Blanc rôti au pain, différents choux du jardin,  
jus de volaille, truffe

+

**Homard...**

Carpaccio enivré de Chartreuse de mes origines,  
jaune de poule confit, topinambour, truffe

+

**\*Ris de veau...**

Laqué au miel, noix de Saint-Jacques rôtie,  
navet cuisiné comme un risotto crémeux, truffe

+

**Camembert** de Normandie truffé par nos soins,  
herbes, pousses et salade de notre potager

+

**Panais...**

Confit à la vanille, mousseline panais chocolat ivoire Valrhona,  
truffe, sorbet cacao amer

+

**Mignardises...**

\*possibilité de substitution avec du filet de veau

Tarif net, boissons non comprises