

L'OPUSCULE MÉLANO

Menu en 7 temps 155€

Accord mets et vins disponible

BONBONS DE BLETTES TRUFFÉS

Pieds de cochon relevés à l'estragon, beurre monté à la betterave

Truffled swiss chard gourmandises with tarragon pig's trotter served with a beetroot butter sauce



CANNELONI DE SPAGHETTIS AUX CÈPES DU PAYS

Parfum de truffe, sauce Albufeira

Spaghetti cannelonni stuffed with local ceps, Albufeira suce and truffle fragrances



FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU,

Servi poêlé, fondant de cardon et son jus façon pot au feu rafraîchi à l'Avèze

Seared foie gras and tender cardoons served with an Avèze "pot au feu" jus



NOIX DE SAINT JACQUES JUSTE SAISIES

Gourmandise de poireaux à la truffe, jus de bardes déglacé au Noilly Prat

Lightly seared scallops, leek gourmandize with truffles served with a scallop and Noilly Prat jus



CŒUR D'ARTICHAUT

Farci d'un confit de joue de bœuf au Malbec, en habit de truffes noires

Braised beef cheek stuffed artichoke and Malbec sauce, covered in black truffle



MONT D'OR

Servi à la cuillère, condiments truffés

Spoonful of Mont d'Or cheese served with truffled condiments



CROQUANT CHOCOLAT GUANAJA

Crémeux praliné subtilement truffé

Crispy Guanaja chocolate with creamy praline and truffle scents

Le menu peut être soumis à des changements en fonction des arrivages de produits frais.
Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits, le Chef adaptera votre menu en conséquence.
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la réception.

The menu may be subject to changes depending on the arrival of fresh produces.
Please, inform us of any food intolerances or allergies, the Chef will adapt your menu.
The list of allergens in our dishes is available at the reception.