

## 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 cannelloni stuffed with local ceps, Albufeira sauce 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 gourmandise 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*

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.

Please, inform us of any food intolerances or allergies. The Chef will adapt your menu regarding the following

The list of allergens present in our dishes is available at the reception