



Menu  
*A la découverte de la truffe*



75 €

*Tuber melanosporum*

- ∞ Cappuccino et sa chantilly truffée
- ∞ Lasagnes aux diamants noirs
- ∞ Brouillade de Majastre
- ∞ Roulé de broutard de veau de la ferme, sauce brune aux truffes
- ∞ Risotto aux éclats de Rabasses
- ∞ Brie de Meaux aux perles noires
- ∞ Trilogie de desserts aux truffes

**Vin compris**

(A.O.C de Provence Château Sainte Béatrice)



Menu  
*Passion Truffes*



85 €

Truffes *Tuber melanosporum*

- ∞ Cappuccino et sa chantilly truffée
- ∞ Aumônière aux foie gras et truffes, sauce aux morilles
- ∞ Brouillade de Majastre
- ∞ Croustillant de pied de porc truffé sur son lit de lentilles du Puy
- ∞ Brie de Meaux aux perles noires
- ∞ Dessert surprise aux diamants noirs

**Vin compris**

(A.O.C de Provence Château Sainte Béatrice)



## Menu Terroir



35 €

Ce menu se compose de :

- ∞ Mise en bouche
- ∞ Entrée
- ∞ Plat
- ∞ Fromage
- ∞ Dessert

*Menu entièrement élaboré par notre Chef Morgan quotidiennement en fonction des produits de la ferme, de la pousse de nos jardins et des nos vergers.*

### La variété de nos entrées :

- ∞ Verrine de Verdon
- ∞ Brouillade aux Truffes de la Saint-Jean
- ∞ Sabayon d'écrevisses de la Saint-Jean
- ∞ Oeuf façon Morgan
- ∞ Dôme d'artichauts aux truffes d'été



## Menu aux Truffes de la Saint-Jean



70 €

### Truffes *tuber aestivum*

- ∞ Cappuccino et sa chantilly aux truffes de la Saint-Jean
- ∞ Dôme d'artichaut aux truffes d'été
- ∞ Brouillade de Majastre
- ∞ Financière de broutard de veau de la ferme au foie gras et aux truffes d'été
- ∞ Cassolette de gnocchi maison à la rabasse d'été
- ∞ Fromage de chèvre de la ferme de Solliès aux diamants de l'été
- ∞ Panna Cotta au caramel truffé

Vin compris (AOC de Provence Château Sainte Béatrice)

- ∞ Verrine de Verdon
- ∞ Brouillade aux Truffes de la Saint-Jean
- ∞ Sabayon d'écrevisses de la Saint-Jean
- ∞ Oeuf façon Morgan
- ∞ Dôme d'artichauts aux truffes d'été

### **La variété de nos plats :**

- ∞ Tian d'aubergines et veau et son coulis de poivrons rouges
- ∞ Estouffade de veau et sa polenta aux truffes d'été
- ∞ Cabri de Majastre rôti au romarin et son écrasé e pommes de terre aux olives
- ∞ Agneau de Majastre rôti au thym et sa purée de panais aux truffes
- ∞ Pintade de Majastre sauce brune au gingembre et son gratin de pommes de terre aux cèpes
- ∞ Pâtes aux truffes

### **La variété de nos desserts :**

- ∞ Clafoutis aux cerises de la calade de Fabre
- ∞ Flan rhum caramel
- ∞ Panna cotta caramel à la Truffe
- ∞ Délice chocolat et framboises du jardin
- ∞ Soupe de fruits rouges

Hors boissons