

Menu truffes 2019

ce menu est proposé en plus de nos menus habituels pour les déjeuners & les dîners du Mardi au Samedi - jusqu'à la fin de la saison de récolte

au restaurant « **La table de Sorgues** »

0490391102

Pour commencer, du bout des doigts :

Une « **Pizzette** » à la crème d'Étrez, cuite sur la pierre,
oignons doux de Cévennes & **truffe**

~*~*~

* **en entrée** : Un bel **œuf Bio** cuit doucement & **tagliatelles végétales**,
émulsion de champignons, cochon noir de Bigorre & **truffe râpée**

~*~*~

* **en poisson** : Le **dos de loup** en « écailles » de **truffe** – pulpe & chips de topinambour

~*~*~

* **en plat** : La **caille des Dombes** entièrement **désossée**, cuite en « jambonnette » au **foie gras**,
sauce Albuféra à la **truffe** & **lamelles de truffe**

~*~*~

pour le fromage : du **Brie affiné** ... **et** (bien évidemment) **truffé**

~*~*~

* **et en dessert** : La pomme **Reinette** du **Vigan** comme une **Tatin** dans une « **gaufrette** » croustillante,
crème **fouetté** & crème **glacée** maison **à la truffe**

Après - dessert & Mignardises

Notre pain au levain à la farine bio est pétri & cuit par nos soins quotidiennement

78,00€ entrée, plat, fromage et dessert

90,00€ entrée, poisson, plat, fromage et dessert