

Menu autour de la Truffe

DIMANCHE 21 JANVIER

PAR LE CHEF CHRISTOPHE SASSOLA
RESTAURANT "LE RENDEZ-VOUS"

MISE EN BOUCHE TRUFFÉE

Mousse de lait à l'huile de truffe et tartare de noix de Saint-Jacques à la vanille et huile d'olive de Provence

ENTRÉE

Capuccino de pois chiche à l'huile de truffe,
biscuit sablé au parmesan et truffe du haut var

PLAT

Suprême de volaille labellisée sauce à la truffe,
Ecrasé de topinambours à la truffe et légumes croquants

FROMAGE

Brie truffé et bouquet de salade mâche

DESSERT

Tartelette aux clémentines de corse, crème fouettée au
chocolat blanc et copeaux de truffe noire tuber melanosporum

Café & Mignardises truffées

BOISSONS

Cuvée La Chapelle de Sainte Roseline
Blanc et/ou Rouge (1/2bouteille par pers)

Eau (plate / gazeuse)

