



CHÂTEAU DES FINES ROCHES



Menu Spécial Truffes

75 € en 3 phases - 90 € en 4 phases - 110 € en 5 phases

(MeB, E, P, D)

(MeB, E, P, F, D)

(MeB, E, P, V, F, D)

Mise en bouche

Foie Gras de Canard Poêlé, sur un Pain aux Amandes, Figues, Noisettes et Truffe, Gâtrique à la framboise et Rappé de Truffe.

Entrée

Œuf Parfait, Velouté de Topinambour au Diamant Noir du Ventoux

Poisson

Saint-Jacques Pochée dans un Bouillon à la Truffe, déposée dans sa Coquille, Béchamel à la Truffe et Petits Oignons pickles.

Viande

Carré de Cochon du Ventoux, Choux Farci aux Champignons et Lard Paysan, Sauce Périgueux et Copeaux de Truffe. (Madère et Truffe)

Fromage

Tartine de Pain de Campagne frotté à la Truffe, Pélardon Chaud, Confiture du moment

Dessert

Gâteau au Chocolat et Truffe, Ganache aux Caramel, Chocolat au lait et Chocolat blanc, Grand cru Valrhôna, Crème Anglaise et Lamelles de Truffe.

Sur réservation pour l'ensemble des convives. Réservation minimum 2 jours avant avec le choix du nombre de phases

HOSTELERIE DU CHATEAU DES FINES ROCHES

1901 Route de Sorgues, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE – Tel : 04 90 83 70 23 / Fax : 04 90 83 78 42

E.mail : reservation@chateaufinesroches.com - Internet : www.chateaufinesroches.com

LE MANOIR Z - SARL AU CAPITAL DE 250.000 € - SIRET 488 931 221 00029 RCS CARPENTRAS - N° TVA : FR27 488 931 221

