



Exemples de menus aux truffes uniquement en saison de janvier à mars

GRAND MENU AUX TRUFFES NOIRES DE RICHERENCHES

240 €

Tuber Mélanosporum

Petits légumes mijotés à la truffe noire écrasée

-

Brunoise truffes artichaut

-

Millefeuille de truffes

-

Coquilles Saint-Jacques cloutées de truffes, rôties, beurre de truffe

-

Chausson de truffe et foie gras

-

Brie de Meaux truffé

-

Crème glacée truffée

Ou

Crêpes Suzette

Ce menu est préparé et servi pour l'ensemble des convives d'une même table



LA BEAUGRAVIÈRE



MENU AUX TRUFFES NOIRES DE RICHERENCHES

150 €

Tuber Mélanosporum

Velouté cèpes artichaut truffé

Ou

Terrine de canard truffée

-

Œufs brouillés aux truffes

-

Poularde de Bresse truffée en demi-deuil

Ou

Ris de veau braisé truffé

Ou

Coquilles Saint-Jacques piquées de truffes poêlées beurre de truffe

-

Crêpes Suzette

Ou

Tarte aux pommes feuilletées

Ou

Biscuit au chocolat coulant

Ce menu est préparé et servi pour l'ensemble des convives d'une même table

LA BEAUGRAVIÈRE — 214 Avenue du Pont Neuf, 84430 Mondragon

Tel. : +33 4 90 40 82 54 — reservation@beaugraviere.com