

Menu aux truffes fraîches de la Drôme des Collines, Tuber Melanosporum.

Amuse bouche.

Saint-Jacques françaises grillées,
vinaigrette aux truffes, rémoulade de céleri aux
brisures de truffes.

Lieu de ligne cuit doucement au beurre de truffes,
fondue de poireaux et
râpée minute de truffes fraîches.

Brouillade d'œuf aux truffes,
petite brioche parisienne à la duxelle de champignons.

Filet de cannette et foie gras poêlé,
jus de carcasse réduit lié au foie gras et truffes,
salsifis braisé et mousseline de panais.

Brie de Meaux aux truffes, fine tranche de pain grillé.

Desserts et mignardises.

Le menu 190€.

Le menu 250€.

Accompagné d'un accord mets & vins
Composé de quatre verres de différents crus.

Jacques Et Jean-Paul Bertrand
25, rue Henri Machon
26600 Granges-Lès-Beaumont
Tél 04 75 71 50 67 | Fax 04 75 71 64 39
contact@restaurantlescedres.fr
www.restaurantlescedres.fr