



La Bastide Saint Antoine
Jacques Chibois

Menu Truffe en Fête

*Il se compose de 4 plats élégants et savoureux,
accompagnés de Grands vins à découvrir.*

*C'est un voyage Gustatif et Œnologique
des meilleurs Produits de saison*

*Domaine Pierre Labet
Vieilles Vignes 2009 – Bourgogne Chardonnay*

*Domaine de Gavaiçon
Blanc de Blanc 2007 – Côtes de Provence*

*Domaine La Bastide du Claux
Le Claux 2009 – Lubéron contrôlée*

Menu

Les premières Asperges du Sud en vinaigrette de Truffes sur leur
Crèmeux de Foie Gras, Sorbet Riquette enrobé d'un Velouté Truffé

oOo

La Dorade de Méditerranée et Flétan
comme une Bouillabaisse à la Truffe

oOo

Les Noix de Dos de Bœuf Angus posées
sur leurs rondelles de Navet Jaune, Salsifis Truffés au Parmesan,
Sarladaise de Pommes de Terre Vitelotte

oOo

Le Baba à la Crème Coco Raisins, Coulis de Cassis,
Sorbet Fromage Blanc Citron Vert,
accompagné d'une baguette de Meringue à la Violette

oOo

Les Mignardises

147.00 Euros
T.V.A sur Nourriture 7 % - Sur Boisson alcoolisée 19,6 %