



Restaurant
— Emilie et Thomas —

Menu Saint-Valentin autour de la truffe

VELOUTE DE COURGE

Bleu de Hongrie, condiments et crème fermière à la truffe
noire Melanosporum

LA LOTTE

Cuite à la nacre, poireaux et topinambours, sauce poisson à la
truffe noire Melanosporum

OU/ET

LA VOLAILLE

De la ferme du Vialaret, cuisinée à la façon d'un chou farci et à
la truffe noire Melanosporum

LE COULOMMIERS

A la truffe noire Melanosporum et son condiment aux
fruits secs

LA POIRE

En verrine, vanille et truffe
noire Melanosporum



Formule T : entrée, plat, fromage et dessert : 50€
Formule E : entrée, poisson, viande, fromage et dessert : 65€

Du 11 au 13 février, retrait uniquement le midi :

contact.etrrestaurant@gmail.com

05 65 68 95 00

Nos accords



Champagne Mailly Grand Cru
Blanc de Pinot Noir

50 €

*Une délicate fraîcheur d'agrumes, de légères bulles avec
la légèreté du pinot noir*

Mas des Colibri, Clair de Lune

25 €

*La rondeur du Chardonnay, avec une légère sucrosité, et
une belle fraîcheur*

Domaine des Pothiers,
Hors Piste

25 €

Belle ampleur en bouche, quelques notes de fruits secs

Mas des Colibri, Estela

21 €

*Note de fruit rouge confituré, avec des tannins fondus,
très gourmand*

