



## Ode à la truffe

La truffe, fameuse perle brune, se complait dans la terre douce de la Drôme. Elle se fait, se cache, entre les racines des chênes verts ou blancs du côté de Grignan, de Romans, de Valence. Les initiés la dénichent religieusement, à petits coups délicats. Elle est en effet l'objet d'une étrange dévotion. Songez qu'un président de la République est venu jusqu'ici s'incliner devant la reine noire si odorante. Le merveilleux c'est qu'elle se respire avec le même bonheur qu'elle se goûte. Son mystère est dans son indéfinissable parfum.

Ici, entre les mains de Michel Chabran, la truffe est dans l'enchantement. En pétales, en copeaux, râpée ou éclatée, elle sublime de simples rattes écrasées ou d'humbles tartines de vacherin, et émerveille plus encore un homard ou un gibier. Avec elle le soufflé chaud du dessert chante de plaisir. Dans cette maison tout ce que touche la truffe devient volupté, et mérite une ode, saluée d'un hermitage blanc aussi doré qu'elle est noire.

P.V.

## Menu

La "Tuber Melanosporum" de notre région

Pétales de noix de coquilles Saint-Jacques en carpaccio

•

Asperges vertes, jus de cuisson au beurre salé,  
copeaux de parmesan

•

Œuf poché sur canapé, poêlée d'artichaut violet,  
crème légère au Beaufort d'été

•

Effeuillé de cabillaud sur son lit de brandade

•

Escalope de foie gras de canard poêlé,  
jus au vinaigre de framboise, mousseline de topinambour

•

Mikado de Beaufort d'été

•

Soufflé chaud à la Chartreuse, sorbet cacao

•

Petits fours & Friandises

