

## “Autour des truffes de nos collines”

### « Le trésor du chêne »

La marmite de brouillade pour commencer.....



La galette de pommes de terre et pieds de porc au lard fumé  
et aux truffes, vinaigrette truffée et pétales de mâche

Ou

Le carpaccio de magret de canard, copeaux de truffe et de  
Parmesan, petites pousses de salades



La raviole de foie gras et noix de Saint-Jacques aux truffes



Le « paquet » de bœuf truffé en croûte de pomme de terre au  
Lard de Colonnata, fine purée de céleri

Ou

La pomme de ris de veau cloutée de truffes et poêlée  
au sautoir, salsifis au jus.....



Le Brie de Meaux affiné aux truffes



Le petit pré-dessert marron-truffe

La gourmandise au choix



### « Diamant-noir »

La marmite de brouillade pour commencer.....



Velouté de potiron, crème légère au lard fumé, truffe noire



La raviole de foie gras et Saint-Jacques aux truffes, bouillon émulsionné



La tasse de consommé de bœuf en cappuccino pomme de terre-topinambour



Le « diamant noir » en chausson dans sa farce fine



Le Brie de Meaux affiné aux truffes



Le petit pré-dessert marron-truffe

La gourmandise au choix



Saint-Donat - 26 260 - Tél : 04 75 45 11 82  
[www.restaurant-chartron.com](http://www.restaurant-chartron.com) - [info@restaurant-chartron.com](mailto:info@restaurant-chartron.com)  
Fermé le mardi et le mercredi

Hôtel - Restaurant



Saint-Donat (26)