



Mr REYNAUD Fabien
Tél : 06.82.20.33.73
E.mail : freynaudcarrel@gmail.com



Cuisine entièrement "faite Maison"

PROPOSITION DE MENU TRUFFE
80,00 € (Hors boisson)

Amuse-bouche :

Péquillos de brandade de morue et truffe, jus aux essences de truffe

Langoustines rôties sur son minestrone de céleri et lard, crème de crustacé et truffe du pays

Pomme de terre cuite en robe des champs, crème de lard fondante truffée, jus aux morilles

Pavé de filet de bœuf « Montbeliard » poêlé, légumes anciens aux cèpes et truffe, jus corsé

St Marcellin truffé et affiné, bouquet de jeunes pousses

Moelleux au chocolat cuit « Minute », son cœur aux fruits exotiques, mousse coco, sorbet passion

Mignardises et sa truffe chocolatée

Chef de cuisine : Dominique GRISONI
Compagnon du tour de France

Siret 493693600000 APE 5510Z Capital 20 000 Euros N° TVA 3449369360 RCS Vienne

SAS Carlona 2 Place de la république
38118 HIERES SUR AMBY

Tél : 04.74.82.42.67 / Fax : 04.74.82.42.68

www.hotel-levaldamby.com

E.mail : carlona527@orange.fr