



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](http://www.hotel-levaldamby.com) E.mail : [carlona527@orange.fr](mailto:carlona527@orange.fr)