

Menu Truffes du Tricastin

60 € TTC en 2 Chapitres (Plat + dessert)

70 € TTC en 2 Chapitres (Entrée + Plat)

85 € TTC en 3 Chapitres (Entrée + Plat + Fromages ou Dessert)

100€ TTC en 4 Chapitres (Entrée + Plat + Fromages et Dessert)

115€ TTC en 4 Chapitres (2 Entrées + Plat + Fromages ou Dessert)

130 € TTC en 5 Chapitres (2 Entrées + Plat + Fromages + Dessert)

**Truffes Tuber Melanosporum et Tuber Brumale
de Mr Gérald Calvier, trufficulteur à Saint-Restitut et
de Mme Emilie Begagnon, trufficultrice à La Garde Adhémar**

La Chapelle est signataire de la charte qualité décerné par le marché aux truffes de Saint-Paul-Trois-Châteaux

Bouchée gourmande truffée

Chapitre 1 (entrée)

Les noix de Saint-Jacques de nos côtes
Noix de Saint-Jacques rôties, célerisotto, truffes
et / ou

Chapitre 2 (entrée)

Les volailles de nos régions
Raviole de volaille, magret fumé, sauce crémeuse au foie gras, truffes

Chapitre 3 (plats)

Le turbot

Turbot farci à la mousseline de Saint-Jacques, sauce crémeuse au champagne, truffes
ou

Le bœuf de race Française (Salers, Aubrac, Charolais...)

Filet de bœuf rôti, sauce albufera, truffes

Chapitre 4 (fromage)

Le brillât Savarin

Brillât Savarin truffé par nos soins, jeunes pousses, truffes

Chapitre 5 (dessert)

Le chocolat Valrhona

Mousse Gianduja noisette, praliné, glace, truffes



Nos poissons et nos viandes sont accompagnés de garnitures de saison qui peuvent varier au fil des jours. Tout est élaboré sur place sauf nos pains qui sont fabriqués par un artisan. Ce menu est donné à titre indicatif et est susceptible d'être modifié ou supprimé selon la pêche, le marché et les réservations. Toutes nos viandes sont d'origine Française. Nos tarifs s'entendent TTC et par personne

Restaurant La Chapelle, 5 pl. Ludovic de Bimard, 26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux. Réservation conseillée 04 75 96 60 88 – www.restaurant-lachapelle26.fr – contact@restaurant-lachapelle26.fr