

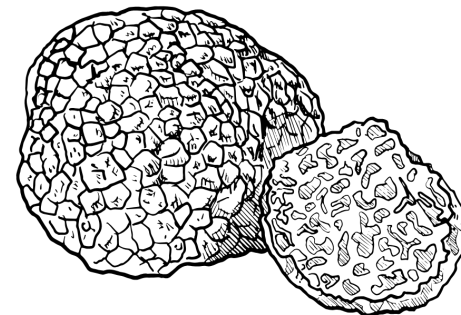
Mô

*Du 10 janvier au 8 Février 2025*  
**Journée Truffe le 8 Février**

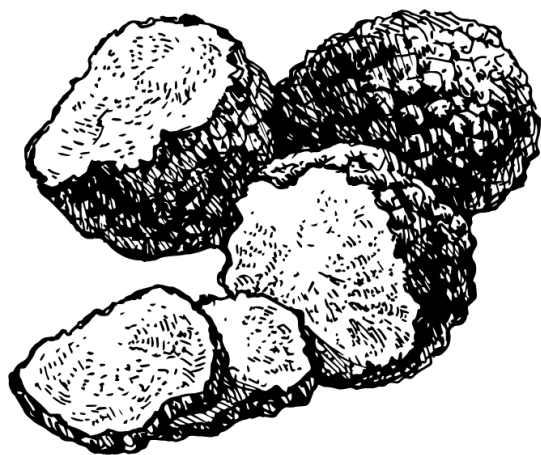
*Menu «Truffe»*  
*Au M*



Château de Massillan - 730 chemin de Massillan - 84100 Uchaux  
T. +33 (0)4 90 40 64 51 - [contact@chateaudemassillan.fr](mailto:contact@chateaudemassillan.fr)  
[www.chateaudemassillan.fr](http://www.chateaudemassillan.fr)



# Mi



Merci d'informer nos équipes de toutes intolérances ou allergies alimentaires ainsi que d'éventuels régimes spécifiques.

## *Le Menu*

### **La Patience...**

\* \* Bánh Bao au Beurre de truffe

### \* \* **Cappuccino de Champignons à la Truffe...**

Cueillette poêlée au Foie gras, Crème onctueuse à la Truffe

### \* **Polenta moelleuse aux Crosnes...**

Coulis de Truffe à l'œuf Coque

### \* \* **Coquille Saint Jacques de nos Côtes au Bouillon Truffé...**

Mousseline de Shitakés et Aubergines Grillées

### \* \* **Noix de Ris de veau rôti en croûte de quinoa soufflet...**

Fondue de Poireaux du potager à la Mélano

### \* **Camembert Fermier Fumé aux pluches d'oignons Brûlés...**

Gelée de pommes Tatin au miel de Truffe

### \* \* **"Clémentine-Champagne"**

### \* \* **Chocolat grand Cru du Pérou Bio ...**

Pralinée "Noisette-Café", Crème glacée à la Truffe

Le Menu suivant sa couleur est préparé & servi à l'ensemble de la table

**\* 115,00 € / \* 145,00 €**

Prix par personne net TTC, service compris