MENU du VIN COTE COURS

sur l'idée du chef étoilé Matthieu HERVE du restaurant
Le Cèdre de Montcaud à Sabran

MISE EN BOUCHE

Truite gravlax, raifort, œufs de truite, avocat et oignons rouges acidulés

ENTREE

Tataki de bœuf, vinaigrette à la truffe, artichauts barigoule, graines de moutarde et truffe *Tuber aestivum*

POISSON

Dos de cabillaud, poireaux grillés, agrumes et nage à l'oseille

VIANDE

Paleron de veau cuit à basse température, petits pois à la française, jus à la truffe, chips de vitelotte et lamelles de truffes *Tuber aestivum*

DESSERT

Chocolat noir, caramel à la truffe, biscuit rempart et gel à l'orange.

CAFE

Tous les plats sont accompagnés par 3 à 4 cuvées de l'AOP
Duché d'Uzès servies par les vigneron.