

*S'attachant à retrouver la spontanéité ancestrale du langage de la nature, Edouard Loubet élabore une cuisine libérée de toutes références, où la pureté du goût et la simplicité jouent pleinement leurs pouvoirs expressifs...*

*Un plaisir partagé !*

# *Où a la Truffe*

*En compagnie d'Edouard Loubet  
Laissez vous guider sur les sentiers du Luberon...*

*Petit Ragout d'Escargot au Tabac d'Herbes du Luberon*

*Ecrasé de Pomme Ratte au Vacherin  
& Truffes des Claparèdes  
Patate comme une Tartiflette à la Vapeur de Vin Blanc*

*Sandre en Ecaille de Pommes de Terre  
Jus mousseux au Diamant Noir*

*Consommé de Racine, Infusé au Démon de Gourmandise*

*Boudin Blanc de Volaille Truffé au Diamant Noir  
Spaghetti de Céleri Bulbeux  
Jus à la Rabasse du Luberon & Perle d'Huile*

*Marbrier de Goult Truffé par Nos Soins  
Salade des Champs « Barbabou de Pierrouret »*

*Crème Glacée à l'Eucalyptus  
Pamplemousse et Granité d'Agrumes*

*La Truffe d'Hiver Comme un Jivara  
Son Anglaise Recuite au Thym  
Crumble de Truffe*

*180€  
(hors boissons)*