

L'épicerie du 1789

Huile d'olive 1789 à la Truffe	200ml	25€
Huile d'olive 1789 à la Truffe	370ml	35€
Huile d'olive à la Truffe blanche	200ml	50€
Huile d'olive à la Truffe noire	250ml	30€
Miel aromatisé à la Truffe	100g	20€
Riz à la Truffe	250g	35€
Caviar d'olive à la Truffe d'été	90g	25€
Crème de Truffe blanche d'Alba	30g	35€
Livre Bruno		38€

Le 1789 propose la vente de Truffe et de caviar
à emporter ou sur commande.

Menu Plaisir 49€

Accord mets vins 20€

Balade autour de l'artichaut :

*Petits artichauts braisés du marché, copeaux de foie gras frais de canard
fondant*

Selle d'agneau

*cuite à basse température accompagnée de carottes glacées, en mousseline
et en chips*

Ou

Filet de maigre rôti

crémeux de céleri, noisettes du Piémont et tombée de brocolettis

(Assiette de fromages. supplément 8€)

Finger croustillant praliné, pistache et mousseline citron

Ou

Le dôme meringué sorbet fraise basilic

Menu découverte à la Truffe du chef Bruno de Lorgues

Truffe Tuber Aestivum 70€

Truffe Tuber Mélanosporum 120€

Accord mets vins 30€

Mise en bouche

Les ravioles à la Truffe

Le plat d'anthologie de la maison BRUNO :

Une pomme de terre, simplement cuite au four accompagnée
d'une crème de Truffe Tuber Albidum Pico et râpée de Truffe

Filet mignon de veau

servi rosé avec son jus goûté et sa déclinaison autour de l'artichaut

Ou

Pavé de thon rouge

*grillé servi rosé sur sa brunoise de légumes de saison et sa sauce vierge
provençale*

(Assiette de fromages. supplément 8€)

L'île flottante à la Truffe

Un vrai partenariat a été conclu avec la famille **Bruno**.

Nous vous invitons à découvrir leurs plats signatures.

Aestivum Mélanosporum

(Déc-Mars)

Entrées à la Truffe

La tartine de Truffe	21€	41€
Les ravioles à la Truffe	23€	43€
La brouillade de Truffe (œuf plein air)	25€	45€

Pâtes & Risottos à la Truffe

Les tagliolinis à la Truffe	25€	45€
Le risotto à la Truffe	28€	48€

Le plat d'anthologie de la maison BRUNO

Une pomme de terre, tout simplement cuite au four accompagnée d'une crème de Truffe et râpée de Truffe	22€	42€
--	-----	-----

La carte du 1789

Entrées

Balade autour de l'artichaut :

*Petits artichauts braisés du marché, copeaux de foie gras frais de canard
fondant* 16€

Tartare de thon rouge aux notes exotiques :

La fraîcheur de la mangue, du fruit de la passion, coriandre, et sésame 18€

La salade repas :

*Œuf poché, tomates confites, copeaux de parmesan, jambon serrano, cébette
croutons* 21€

Caviar de L'isle

Caviar de Producteur français, issu d'esturgeons élevés en
Dordogne, alimentation BIO
servi avec des blinis et crème fraîche

Caviar Baeri Signature	30g	70€
Caviar Oscietre	30g	85€
Caviar Baeri Réserve	50g	225€

Plats

Selle d'agneau <i>cuite à basse température accompagnée de carottes glacées, en mousseline et en chips</i>	26€
Pièce de bœuf Angus <i>affinée en cave à viande à Montpellier, gâteau de pomme de terre à la Truffe et purée de pomme de terre</i>	31€
Filet mignon de veau <i>servi rosé avec son jus goûté et sa déclinaison autour de l'artichaut</i>	32€
Filet de maigre rôti <i>crémeux de céleri, noisettes du Piémont et tombée de brocolettis</i>	24€
Pavé de thon rouge <i>grillé servi rosé sur sa brunoise de légumes de saison et sa sauce vierge provençale</i>	30€

Suggestion :

Pavé de thon rouge façon rossini accompagné des tagliolins à la Truffe tuber Aestivum	45€
--	-----

Fromages

La Sélection du chef	16€
Le Tricorne à la Truffe Tuber brumale	15€

Desserts

La salade de fruits frais du 1789	10€
Le dôme meringué sorbet fraise basilic	12€
Le finger croustillant praliné, pistache et mousseline citron	12€
L'île flottante à la truffe tuber brumale	12€

Menu Petit Gourmet 16€

Boisson

Plat (volaille ou poisson au choix)

&

Moelleux au chocolat ou salade de fruits

Les eaux

Orezza	50cl	4,50€	Chateldon	75cl	6€
	1l	7€	Thonon	75cl	5€
St Georges	50cl	4,50€			
Zilia	1l	7€			

Thés ou cafés

Café, décaféiné	3€	Thé,infusion	4,50€
Noisette	3,50€	Chocolat	4€
Double café	5€		