

# Mi

Restaurant  
Gastronomique



## Menu Truffe

Merci d'informer nos équipes pour toute intolérance  
ou allergie alimentaire, et régimes spécifiques.

*Please inform our team of any allergies or dietary restrictions.*

# Menu Truffe

## L'œuf toqué en brouillade truffée de notre enfance

*Côtes du Rhône Blanc, Grès Sauvages, Domaine la Guicharde 2020*

~

## La Saint-Jacques marinée à la truffe, cuite vapeur, émulsion de choux fleur du jardin

*Vacqueyras Blanc, Complicité, Domaine Montvac 2020*

~

## Le Rouget de roche, purée de topinambour, Jus iodé, truffe a cru

*Châteauneuf du Pape Blanc, Traversier, Château Simian 2019*

~

## Le filet de Bœuf Rossini, sauce Périgourdine

*Châteauneuf du Pape Rouge, Château La Nerthe 2016*

~

## Légèreté de brousse truffée

*Saint-Joseph Rouge, Châtelet, Domaine Monier-Perréol 2020*

~

## Le chocolat et la Poire en croustillant, diamant noir

*Muscat Beaumes de Venise Rouge, Domaine Alain Ignace 2021*

**150€ par personne**

eaux et boissons chaudes incluses  
service compris

**80€ par personne**

suggestion accord mets et vins  
service compris