

De Décembre à Mars,
le restaurant est ouvert
du Vendredi au Dimanche pour déjeuner,
le Vendredi et Samedi pour dîner

Pour vos repas de groupe, privés ou professionnels,
nous vous accueillons tous les jours
sur réservation



LODGES EN PROVENCE

— *by Richerenches* —



Tél : 06 35 04 57 04



contact@lodges-en-provence.com

www.lodges-en-provence.com

1400 Chemin de Bel Air - 84600 Richerenches

Saison Truffes 2024/2025

De Décembre à Mars



La Carte Hiver

— *Le Restaurant des Lodges* —



LODGES EN PROVENCE

— *by Richerenches* —



LE CHEF MATTHIEU FONTAINE et son équipe vous proposent...

L'apéritif

Un moment de partage au comptoir ou à table

Frito-misto aux légumes d'hiver, sauce blanche aux herbes ou mayo maison	8€
Planche de chiffonnade de jambon blanc truffé	10€
Cassiolette de ravioles du Dauphiné, crème de Picodon et cèpes	10€
Le croc des lodges gratiné à la mozza, tomate et fromage râpé	12€
Saucisson sec entier du Ventoux (fabrication artisanale)	15€

Végétal

Velouté de potimarron, croûtons dorés et huile de noisette	16€
Beignets de fleurs de courgette, sauce blanche et endivette	18€
Pasta linguine à la crème de parmesan et champignons	22€

Nos plats mijotés et canailles

Le gratin de Macaroni « comme Mamie » <i>à la moelle, béchamel et jambon blanc cuit à l'os</i>	24€
Tatin de cochon d'Ardèche <i>écrasé de pomme de terre, jus de viande truffé</i>	32€
Le Mont d'or au four « façon raclette » <i>planche de charcuterie San Daniel, jambon truffé, Bresaola, pommes grenaille et sucrine</i>	1 pers 34€ 2 pers 60€

Les classiques

Le burger « saison hiver » des Lodges <i>viande bœuf charolaise 150gr, confit d'oignons, reblochon coulant et rösti de pomme de terre</i>	26€
Filet de Saint Pierre rôti au thym <i>beurre aux câpres, carottes fânes caramélisées</i>	28€
Picanha de bœuf Charolaise maturée (environ 180 gr) <i>sauce aux cèpes, frites maison et bouquet de mâche</i>	34€

A La Rôtissoire

Le magret de canard entier laqué à la ficelle (origine UE), Hasselback potatoes	32€
L'Épaule d'agneau entière rôtie à la broche (origine France) 2 à 4 pers selon l'appétit	80€
<i>jus, oignons aux herbes de Provence et citrons confits</i>	
<i>Environ 20 mn de préparation</i>	

Sur demande, des menus spéciaux peuvent être réalisés (sans gluten, vegan...)

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

« ALL BLACK »

Arancini aux champignons et truffe <i>mousseline de foie gras, jambon San Daniel</i>	26€
Brouillade d'œufs fermiers truffée, mâche et crispy d'oignons	34€
Le Pot au feu à notre façon, bouillon truffé, os à moelle	36€

L'incontournable Menu « Dégustation de la truffe » 68€

Amuse bouche truffé, selon l'humeur du Chef
Arancini aux champignons et truffe, mousseline de foie gras, jambon San Daniel
Le Pot au feu à notre façon, bouillon truffé, os à moelle
(En option : Brie de Meaux truffé, sucrine et crispy d'oignons +10 €)
Glace au chocolat blanc truffée, madeleine maison au beurre noisette
Pour finir ... nos petites canailleries



Nos Trufficulteurs cultivent de la truffe Tuber Melanosporum, récoltée exclusivement autour de Richerenches
Pour les amoureux du diamant noir, possibilité de vous râper en supplément 10 gr = 10 €

Les Fromages

Planchette de picodons, huile d'olive de Nyons et poivre doux	10€
Brie de Meaux truffé, sucrine et crispy d'oignons	14€

Les Desserts

La brioche façon « pain perdu » glace pain d'épices, caramel beurre salé	8€
Le sablé Breton, compotée de poire caramélisée, chantilly vanillée	10€
Glace au chocolat blanc truffée, madeleine au beurre noisette maison	12€

Pour les gourmands.. Nos Desserts XXL à partager !

Iles flottantes <i>crème anglaise maison aux pralines de Saint Genix</i>	20€
Mousse au chocolat noir du Chef <i>chantilly lactée et ses canailleries</i>	24€

Pour les enfants 15€

Pour bien grandir de 4 à 12 ans : 1 plat, 1 dessert, 1 soft, friandises

Pour faire plaisir à maman : poisson et légumes du marché

Pour me faire plaisir : goujonnette de poulet, frites

Pour faire plaisir à tout le monde : pasta linguine et jambon blanc, emmental râpé