

De Décembre à Mars,  
le restaurant est ouvert  
du Jeudi 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](mailto:contact@lodges-en-provence.com)

[www.lodges-en-provence.com](http://www.lodges-en-provence.com)

1400 Chemin de Bel Air - 84600 Richerenches

# Saison Truffes 2022/2023

*De Décembre à Mars*



## La Carte Noire

*— Le Restaurant des Lodges —*



**LODGES EN PROVENCE**  
*by Richerenches*  
★★★★★

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

## L'apéritif

### Nos Tapas à partager pour 2, ou pas...

Crèmeux de ricotta truffé, croûtons grillés aux herbes	6€
Aranccini aux gambas, patate douce vanillée, caviar de balsamique	8€
Chiffonnade de jambon blanc truffé (80g)	10€
Croquilles d'escargots de Bourgogne en persillade	les 6 : 12€    les 12 : 20€

## Les entrées

Bruschetta gratinée au vieux comté, fondue de poireaux et râpé de truffe	12€
La boîte chaude de camembert, bouquet de mâche (15mn de cuisson)	14€
Salade de mâche à la truffe, copeaux de vieux parmesan	16€
Velouté de potimarron, foie gras et truffe	18€
Foie gras de canard du Chef, cuit au naturel tout simplement, fleur de sel, pain grillé	22€

## Les classiques

Steack à cheval, viande de bœuf Charolaise » (180g), compote de cebette fumée frites maison, salade	20€
Pièce d'onglet de bœuf « UE » poêlée, sauce au poivre vert de Madagascar, frites maison, salade	22€
La brouillade d'œufs fermiers truffée, filet d'huile d'olive de Nyons	24€
Filet de Saint Pierre rôti au beurre, mousseline de céleri truffée, Macération d'herbes	26€
Noix de Saint Jacques snackées, écrasé de pomme de terre truffé et poêlée de champignons	32€

## Nos plats mijotés et canailles truffés

Le Pot-au-feu, bouillon truffé, sauce gribiche et os à moelle	34€
Pomme de ris de Veau doré au beurre, jus truffé	38€
Pasta Linguine, homard bleu entier, truffe et crème à l'armoricaine	44€
La spécialité du chef : Tatin de cochon du Ventoux, jus de viande truffé	32€

## La Rôtissoire à l'ardoise, recommandée pour 2 pers.

(30 à 45 mn de préparation)

Jarret entier de Veau rôti aux herbes de Provence (environ 1,5 kg)	45€
Poulet fermier d'Ardèche « Label rouge » (environ 1,5 kg) rôti, contisé à la truffe	58€

**Pour les amoureux de la truffe,  
possibilité de rajouter 10 g de truffes Tuber Melanosporum : 10€**

## Les Fromages

Planchette de picodons, huile d'olive de Nyons et poivre doux	10€
Brie de Meaux truffé, bouquet de mâche	12€

## Les Desserts

Tarte aux pommes caramélisées maison, triple crème	8€
Crème glacée au chocolat blanc truffée (2 boules)	10€
Tuile aux amandes et pralines de Saint-Genix	
Mille-feuille chocolaté, caramel au beurre salé	12€
Café ou Thé gourmand : dégustation de nos desserts & canailleries	14€

## L'incontournable Menu « Découverte de la truffe »

**50€**

Amuse bouche, selon l'humeur du Chef

Salade de mâche à la truffe, copeaux de parmesan

La brouillade d'œufs fermiers truffée, filet d'huile d'olive de Nyons

Brie de Meaux truffé

Crème glacée au chocolat blanc truffée (2 boules)

Tuile aux amandes et pralines de Saint-Genix

Pour finir ... nos petites canailleries

**« Notre Trufficulteur cultive de la Tuber Melanosporum,  
récoltée essentiellement autour de Richerenches »**

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

## Pour les enfants

**15€**

Pour bien grandir de 4 à 12 ans

1 plat, 1 dessert, 1 boisson (soft, jus de fruits...), 1 brochette de friandises

**Pour faire plaisir à maman :** Poisson et légumes du marché

**Pour me faire plaisir :** Nuggets de poulet, frites

**Pour faire plaisir à tout le monde :** Gratin de coquillettes et jambon gratiné au gruyère