

Saison Truffes

2019/2020

De Novembre à Mars



La Carte Noire

— Le Restaurant des Lodges —



LODGES EN PROVENCE

— by Richerenches —



Nos Tapas

Planche de Rilette de cochon maison	6€	Chiffonnade de jambon blanc truffé	8€
Pot de cervelle de Canut truffée	6€	Le Croc' truffé des Lodges	8€
Fondue de poireaux à la truffe	6€	Bocal de foie gras maison, 150gr	18€

Nos Entrées

Velouté de potimarron, émincé de magret fumé, huile truffée	10€
Raviole de Royan, bouillon de pot au feu à la truffe	12€
Salade de mâche à la truffe, copeaux de parmesan	14€
Crème brûlée au foie gras et truffes	16€

Les Classiques

Le Burger des Lodges version hiver «viande de bœuf Charolaise » 150gr Fromage à raclette, viande de Grison, salade, oignon grillé, tomate et frites maison	18€
Pasta Linguine « Garofalo » truffée Crème et copeaux de foie gras, lamelles de truffes	20€
La brouillade d'œufs truffée, pain de campagne et huile d'olive	24€
La sole Meunière « environ 400 gr » au beurre demi sel	32€
Entrecôte maturée «Aberdeen Angus» 350 gr	34€

Les Plats Canailles

Gratin de coquillettes truffé, «façon Pierrot» jambon et emmenthal râpé	18€
Croziflette au lard paysan et à la truffe	18€
Blanquette de veau aux petits oignons à la truffe, riz blanc parfumé au thym	22€
Pot au feu des Lodges truffé, os à moelle	26€

Sur commande, à partager

Fondue de fromage à la truffe, bouquet de salade Environ 1,2 kg 56€; recommandée pour 2 personnes, soit par personne	28€
Jarret de veau entier, avec os rôti au four, son jus gras Environ 1,6 kg la pièce 62€; recommandée pour 2 personnes, soit par personne Origine UE	31€
Poularde de Bresse rôtie, truffée sous la peau, sauce foie gras, Environ 2 kg la pièce 92€; recommandée pour 2 personnes, soit par personne	46€

Accompagnement au choix

Ecrasé de pomme de terre truffé, Mijotée de lentilles vertes du Puy au lard paysan, Poêlée de légumes du moment.

Les Fromages

Planchette de picodons
Huile d'olive et poivre doux

La boîte de camembert chaude
Bouquet de mâche

Brie de Meaux truffé
Bouquet de mâche

Nos Desserts

8€ Crème glacée au chocolat blanc truffée «2 boules» 8€
Tuile aux amandes et pralines

10€ Tarte crème brûlée au chocolat intense, 10€
croquant de Provence

12€ Tiramisu aux poires caramélisées, 12€
mascarpone truffé

Café gourmand... dégustation de nos desserts 14€

Menu « Découverte de la truffe »

Salade de mâche à la truffe, copeaux de parmesan

La brouillade d'œufs truffée, pain de campagne et huile d'olive

Brie de Meaux truffé

Crème glacée au chocolat blanc truffée, tuile aux amandes et pralines

42€

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

Menu pour les enfants (- 12 ans)

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

Pour faire plaisir à maman : Poisson et légumes du moment

Pour me faire plaisir : Steak haché façon bouchère, frites

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

14€

Nos plats étant essentiellement préparés à partir de produits frais et de saison, nous vous remercions pour votre compréhension si l'un d'entre eux venait à manquer.

De Novembre à Mars,
le restaurant
est ouvert du Jeudi au Dimanche pour déjeuner,
le Vendredi et Samedi soir pour diner

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



LODGES EN PROVENCE

— *by Richerenches* —



04 75 00 72 33

04 75 00 72 35



www.lodges-en-provence.com

contact@lodges-en-provence.com

1400 Chemin de Bel Air - 84600 Richerenches