



*Bienvenue à*



AUBERGE DE LA TREILLE

AUBERGE DE LA TREILLE



M E N U  
D E G U S T A T I O N

58 €

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE  
MENU UNIQUE DU DÎNER

E N T R É E

OIGNON

19 €

*L'oignon doux des Cévennes caramélisé,  
Soubise à la truffe d'été, essence de champignon*

---

P L A T S P R I N C I P A U X

POISSON

25 €

*Maquereau cuit à la flamme, fleur de fenouil,  
choux rouge et jus d'une piperade*



VIANDE

30 €

*Cochon du Ventoux confit puis laqué,  
crépinette, jus corsé et jeune betterave cuite au sel*

---

D E S S E R T

POIRE

15 €

*Poire pochée à la verveine, crumble cacao et fleur de sel*

AUBERGE DE LA TREILLE



M E N U  
H O M A R D

SUR RÉSERVATION  
SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

E N T R É E

PREMIÈRE PINCE

*Pince de homard à la truffe d'été servie avec un oignon  
doux des Cévennes caramélisé et essence de champignon*

---

P L A T S P R I N C I P A U X

SECONDE PINCE

*Pince de homard rôtie au beurre servie avec une  
raviole aux légumes confits et bisque à l'estragon*



LE CORPS

*Queue de homard laquée au jus de viande corsé,  
mousseline de pommes de terre rattes fumées au foin*

---

D E S S E R T

LA POMME

*Pomme caramélisée au beurre salé,  
crème glacée et épeautre soufflé*

Prix 78€

AUBERGE DE LA TREILLE



LE  
FROMAGE

Pour l'apéritif ou pour terminer votre repas,  
nous vous proposons un fromage de chèvre.

LE ROVE DE  
PALLIÈRES

*Le fameux domaine viticole "Les Pallières" situé au centre Nord du massif des dentelles de Montmirail est composé principalement de pins, de chênes et de maquis.*

*Pour entretenir cet espace naturel implanté sur les versants escarpés des dentelles, le domaine a choisi la chèvre du Rove.*

*La personnalité très forte du lait en fait un fromage à la fois de caractère et très doux. Il est formé en petite sphère à la main sans moule et sans ajout aromatique.*

*Les premiers "Rove de Pallières" sont sortis à l'été 2014.*

*Aujourd'hui, le troupeau est constitué de 50 chèvres ; la traite est réalisée durant la saison qui s'étale de Pâques au 15 octobre, pour une production moyenne de 10 kg de fromage par jour.*

*Nous vous conseillons "au petit bonheur" du Domaine Les Pallières en accord mets et vin pour une immersion totale.*

---

Prix 9€