

# CLOVIS & BASINA

CRILLON LE BRAVE  
PROVENCE

RESTAURANT · BAR LOUNGE · TERRASSE

## MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Velouté de Panais à La Truffe Noir Melanosporum  
*Parsnip Velouté à La Truffe Noir Melanosporum*

Truite d'Ardèche en Gravlax, Carottes, Betterave, Sésame  
*Gravlax of Trout from Ardèche, Carrots, Beetroot, Sesame*

Lotte, Blette, Salsifis Confits, Beurre de Clémentines  
*Monkfish, Chard, Salsify, Clementine Butter*

OU

Tagliatelle Maison, Truffe Noir Melanosporum, Jus de Veau  
*Home-Made Tagliatelle, Black Truffle Melanosporum, Veal Jus*

Fromage de Chèvre, Fleurs et Herbes Fraîches  
*Goat Cheese, Fresh Flowers and Herbs*

Entremet au Chocolat  
*Chocolate Entremet*

55€

Nous pouvons bien sûr répondre aux attentes de personnes végétariennes,  
avec restrictions alimentaires ou allergies, merci de nous en informer à l'avance.  
*Vegetarian, dietary and allergy requirements can of course be catered for,  
please just let us know in advance.*

Prix Service Compris.