

De Décembre à Mars, le Chef Matthieu Fontaine
et son équipe sont très heureux de vous recevoir !
Pour Déjeuner, les Vendredi, Samedi et Dimanche
Pour Dîner, les Vendredi et Samedi

- - - - -

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

2025/2026

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...

Nos tapas à l'apéritif

Un moment de partage (ou pas) au comptoir

Pinsa à la crème de burrata, éclats de noisettes torréfiées, copeaux de jambon Speck	10€
Croquilles d'escargots en persillade par 6	10€
Arancini aux champignons et truffes, mousseline de potiron aux noix	12€
Planche de charcuterie : saucisson de taureau, jambon truffé, Speck et Bresaola	16€

Végétal

Crumble aux noix, confit de légumes du moment et champignons des bois	16€
Velouté de potimarron, croûtons dorés et huile de noisette	18€

Nos plats mijotés et canailles

Le gratin de Macaroni « comme chez Mamie » <i>à la moelle, béchamel et jambon blanc cuit à l'os, bol de sucrine et cibette</i>	24€
Tatin de cochon d'Ardèche <i>écrasé de pomme de terre, jus de viande truffé</i>	34€
Le Mont d'or au four « façon raclette » <i>planche de charcuterie (Speck, jambon truffé, Bresaola), pomme grenaille, tomate cerise et champignons, bouquet de salade</i>	34€

Les classiques

Pasta linguine <i>à la sauce tomate maison aux herbes de Provence et vieux parmesan, pignons de pin grillés</i>	22€
Le burger « de la Yaute » <i>viande de bœuf Charolais 150 gr, reblochon crémeux, oignons confits, jambon truffé, frites maison, sucrine et endivette</i>	26€
Dos de cabillaud snacké <i>écrasé de pomme de terre, champignons et cibette, émulsion de coquillages</i>	30€

La pièce du Boucher du moment, sélectionnée par nos soins **Au cours**

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

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

«ALL BLACK»

Salade de mâche à la truffe <i>copeaux de vieux parmesan</i>	20€
Pizza à la crème de parmesan truffée <i>champignons des bois, chiffonnade de jambon truffé, râpé de truffe</i>	30€
Brouillade d'œufs fermiers truffée <i>filet d'huile d'olive, mâche et crispy d'oignons</i>	32€
Le Pot au feu à notre façon <i>bouillon truffé, os à moelle</i>	38€

L'incontournable Menu « Dégustation de la truffe » 60€

Amuse-bouche, selon l'humeur du Chef
Salade de mâche à la truffe, copeaux de vieux parmesan
Brouillade d'œufs fermiers truffée, filet d'huile d'olive
(en supplément Brie de Meaux truffé, sucrine et endivette, crispy d'oignons 14€)
Glace au chocolat blanc truffée, madeleine au beurre noisette maison
Pour finir ... nos petites canailleries



Pour les amoureux de la truffe « Tuber Melanosporum » dite truffe noire de Richerenches
Possibilité de vous râper 10 gr : 10 €
Notre Trufficulteur cultive de la Tuber Melanosporum, récoltée exclusivement autour de Richerenches

Les Fromages

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

Les Desserts

La brioche « façon pain perdu » sorbet aux fruits de la passion, caramel au beurre salé	10€
Carpaccio d'ananas, sirop à la Cardamome, sorbet orange, meringue citronnée	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>	24€
Mousse au chocolat noir du Chef <i>chantilly lactée et ses canailleries</i>	28€

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