



Menu de la Saint-Sylvestre : 145€

Première entrée

Coquille Saint-Jacques

Marinée minute à l'huile d'argan grillé et à la noix de muscade, croustillant de tapioca, oignons des Cévennes et sel de lave.

Deuxième entrée

Huître Gillardeau

Servie dans la coquille à peine chauffée dans un jus de persil plat, écume de corail d'oursin.

Poisson

Dos de lotte

Poché dans un bouillon de champignons sauvages, persillade de truffes noires écrasées à la fourchette.

Viande

Pigeonneau « Miéral »

Suprême rôti au four, cuisse confite au sésame, boudin basque aux piments d'Espelette, riz rouge de Camargue et jus de café turc.

Fromage

Chèvre truffé et mariné à l'huile d'olive de Villevieille,

Mesclun et pain aux noix de Grenoble.

Dessert

Ananas,

Brochette rôtie, carpaccio et sorbet de fromage blanc, pina colada aux zestes de citron vert.

Coupe de Champagne

Café

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris



Menu de la Saint-Sylvestre

