



Menu du Jour de l'An : 69€

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.

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.

Café

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris



Menu du Jour de l'An

