



Menu du Jour de l'An 75€

Prélude de fête

Escargots des Prés Verts,
élevage de la Vaunage, raviole de champignons

Entrées

Tartare de langoustines,
cébettes, noix de cajou et pommes confites

Ou

Marbré de foie gras mi-cuit de la ferme du Gubernat,
chutney aux oignons doux des Cévennes

Plats

Dos de cabillaud

de pêche raisonnée, en croûte de chorizo, émulsion citron vert,
oignons grelots confits, brunoise de légumes

Ou

Filet mignon de la Ferme de Beauregard
laqué au miel de safran d'Anduze, mousseline de topinambour, butternut rôti

Trou de Pondres

Sorbet citron, limoncello et champagne

Fromage

Pélardon des Cévennes,
à la truffe du Gard et mariné à l'huile d'olive du Moulin de Villevieille

Desserts

Entremet glacé citron-yuzu,
croquant praliné, segment agrume, écume coco et vanille

Coupe de Champagne

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris



Menu

du Jour de l'An