



## Menu de la St Sylvestre



Menu de la St Sylvestre 125€

### Prélude de fête

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

### Entrée de la Mer

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

### Entrée de la Terre

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

### Poisson

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

### Trou de Pondres

Sorbet citron, limoncello et champagne

### Viande

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

### 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