

# MENU DEGUSTATION

45 €

Avec 1 plat de viande ou de poisson.

54 €

Avec les 2 plats en proportion cohérente.

## Mise en bouche.

### Entrées:

Foie Gras poêlé, pain d'épices au miel de châtaignier, jus réduit sirop de cassis d'Ardèche, kiwi et coumbava.

Saint-Jacques rôtie, crème de chou-fleur à la truffe, tombée de jeunes pousses d'épinard, tuile à l'encre de seiche et pesto de roquette.

### Plats:

Noisette d'agneau, jus corsé de veau à la fève Tonka, crémeux de pomme de terre fumée et légumes de saison.

Filet de daurade royale, cuit sur peau, jus de coquillages au safran d'Ardèche, polenta carotte et gingembre, wok de légumes.

## Création fromagère.

### Desserts:

Banane rôtie au caramel de morilles, spéculos, crème glacée vanille.

Déclinaison du chocolat Maison Valrhona, sorbet huile d'olive du moulin de Vallon Pont d'Arc, espuma foin brûlé.

Notre cuisine est conçue maison à partir de produits frais, des allergènes sont alors présents dans nos plats. En cas de changement nous vous demanderons un supplément.

Prix net hors boisson et services compris.