

MARIAGE

36€/personne.

Un choix d'entrée / un choix de plat et un choix de dessert.

Les entrées :

La crique ardéchoise, brandade de morue chantilly et pesto de roquette.

Panacotta au bleu du Mont Mezenc, chips jambon cru, noix de Grenoble et pomme d'Ardèche.

Aumonière croustillante au chèvre d'ici, courgettes, menthe fraîche, jambon cru et salade mesclun.

Veloute de carotte et gingembre, œuf cuisson basse température, espuma café et crumble de lard grillé.

Les plats :

Les poissons :

Filet de truite d'Ardèche, vierge d'abricot et amande, crémeux carotte et semoule à l'huile d'argan.

Filet de daurade grise, confit de tomate et gingembre, viennoise de chorizo et risotto croustillant.

Les viandes :

Tajine d'agneau, châtaignes, coriandre fraîche et semoule à la fleur d'oranger.

Filet mignon de cochon cuisson basse température, crème de cèpes et purée de pommes de terre au foin.

Cuisse de volaille d'Ardèche confite aux olives de Nyons et citrons confits, purée de pommes de terre au foin.

Les desserts :

Pavlova myrtille et kiwi d'Ardèche.

Entremet chocolat noir Valrhona crème glacée à l'huile d'olive.