

MARIAGE

54€/personne.

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

Les entrées :

Bavarois d'écrevisses au safran d'Ardèche, courgettes, tuile à l'encre de seiche et salade d'herbes à l'huile de homard.

Tartare de truite d'Ardèche, combava, pastèque, amandes de Provence et basilic thaï.

Royale de foie gras des Landes, pain d'épices au miel d'Ardèche, poires rôties et salade d'herbes.

Gambas panées aux épices, espuma de foin brûlé et tombée de jeunes pousses d'épinard.

Tartare au couteau de bœuf d'Ardèche au bleu du Mont Mezenc, cébette, amandes de Provence et tomates séchées.

Velouté d'asperges et morilles, œuf bio cuisson basse température, lard d'Ardèche grillé et espuma de vieux parmesan.

Les plats :

Les poissons :

Filet de bar de Corse grillé sur peau à l'orange et safran d'Ardèche et polenta crémeuse au curry balinais.

Dos de lieu jaune fumé rôti sur peau, jus de coquillages, pommes paille et crémeux de chou-fleur à l'huile de truffe.

Dos de merlu blanc du Cap, jus de veau à la sarriette et café, crémeux de pommes de terre fumées.

Les viandes :

Plume de cochon ibérique à la plancha, jus de viande corsé thym et sarriette, pommes duchesses aux noisettes.

Noisette d'agneau de Provence rôti, jus à la fève tonka et polenta aux olives noirs de Nyons et tomates séchées.

Filet de veau cuisson basse température en croute de vieux parmesan, crème de morilles et cèpes et crémeux de pommes de terre infusée au foin.

Suprême de volaille fermière d'Ardèche cuisson basse température aux écrevisses sauces Nantua et quenelles maison.

Les fromages :

Création fromagère.

Assiette de fromages affinés d'Ardèche.

Les desserts :

Fraise en gelée de thym, ganache montée chocolat blanc Valrhona, tuile aux amandes et crème glacée à la rose.

Bananes rôties au caramel de morilles, pain d'épices, tuile chocolat noir Valrhona et crème glacée vanille de Tahiti.

Le café et mignardises