

MARIAGE

95€/personne.

Ce menu est entièrement modifiable et personnalisé. Entretien obligatoire avec le chef.

Mise en bouche :

Brouillade d'œuf à la truffe noire d'Ardèche.

Ou

Sashimi de thon rouge, houmous de betterave et graines de pavot bleu.

Entrées :

Ravioli au foie gras des Landes poêlé dans un bouillon asiatique au homard bleu de Bretagne, tombée de jeune pousse d'épinard et pickle de légumes et rouille au safran d'Ardèche.

Poissons :

Joue de lotte cuisson rôtie infusé au combava, crémeux de pommes de terre fumées, pommes paille et beurre blanc aux coquillages et safran d'Ardèche.

Viande :

Filet de bœuf d'Ardèche basse température, curry maison au lait de coco, gambas panées, croustillant de risotto et crémeux carotte et gingembre.

Ou

Filet de veau en cuisson basse température, ris de veau en cromesquis, morilles, risotto, tuile croustillante au vieux parmesan et pointes d'asperges.

Trou normand :

Comme un trou normand litchi, sureau sauvage, framboise d'Ardèche et sorbet litchi/rose/framboise.

(L'alcool sera servi directement sur table donc aucuns soucis pour les personnes sans alcool.)

Création fromagère :

Pélissonne aux herbes panné et fumé au romarin, espuma de foin brulé.

Pré-dessert :

Macaron chocolat Guanaja maison Valrhona, crème glacée au sésame noir torréfié et écume iodée.

Dessert :

Poire pochée à la rose, crème d'amandes de Provence à la fleur d'oranger, espuma à l'huile d'argan et tuile croquante aux saveurs d'orient.

Ou

Fraises en gelées de champagne, pistaches, thym, amandes de Provence, ganache montée au chocolat blanc Valrhona et crème glacée à la rose.

Le café et mignardises