

Menu *Enchanté*

22€

Entrée

Velouté de butternut, écume de lard grillé et croûtons
Terrine de foie de volaille, aigre-doux et légumes

Plat

Effiloché de volaille aux champignons, pommes de terre fondantes
Risotto au vieux Rodez lié d'une bisque d'étrilles

Dessert

Panna cotta à la vanille et caramel d'orange
Moelleux au chocolat, mousse aux marrons



Menu *Excellence*

39€

Entrée

Gravlax de truite d'Ardèche, betteraves et agrumes
Rillettes de canard et foie gras, condiment pommes vinaigrées

Plat

Cuisse de canard confite, écrasé de pomme de terre fumé et jus réduit
à la truffe

Pêche de Méditerranée, crémeux de courge et émulsion au Prosecco

Dessert

Entremet chocolat, croustillant praliné et caramel de marrons
Moelleux façon pain d'épices, pomme caramélisée et praliné
noix de pécan



HYGGE

GASTRONOMIE CRÉATIVE ET VIVANTE

Cocktail *Gourmand*

39€

Pièces froides

Houmous de pois chiche, sésame noir et citron confit
Petits choux à la ganache de pélardon au miel
Minis club sandwiches de saumon fumé au fromage frais

Pièces chaudes

Cromesquis de brandade de morue maison aux herbes
Minis muffins aux champignons, poitrine de cochon laquée
Arancinis parmesan, basilic truffé
Brochettes de volaille au piment d'Espelette et citron vert

