



"Échappée Gourmande en Ardèche"

Prix : 70,00€

Amuse-bouches

Gougères à la truffe noire d'Ardèche
Tartare de truite des monts d'Ardèche sur sablé au sarrasin
Mini croustilles de chèvre frais et miel de châtaignier

Entrée

Raviole ouverte de homard breton, bisque légère au safran des Cévennes

OU

Carpaccio de betterave et fenouil confit, mousse de chèvre cendré et tuile de noix

Plat principal

Filet de veau rôti, jus corsé à la verveine, crêpes aux éclats de châtaignes

OU

Bombonne gastronomique

Fromages affinés

Picodon, Tomme ardéchoise, Bleu du Vivarais, servis avec pain artisanal aux noix

Dessert

Entremets à la châtaigne, cœur de poire fondante et croustillant praliné

Château de Maisonneuse

OU

Sphère chocolat-noisette, éclats de nougatine et crème glacée au foin

Mignardises & Café

Pantin Rose d'Annonay et sa mousse de châtaignes

OU

Macarons à la verveine