



Menu de Privadière

MENU 95€ 5 SERVICES HORS BOISSONS
L'ACCORD METS ET VINS DE JÉRÔME 39€ (3 VERRES)

BOUCHÉE APÉRITIVE

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

POT-AU-FEU DE FOIE GRAS
OU
ST JACQUES POÊLÉES,
RISOTTO REVISITÉ À LA TRUFFE

PLATS

BAR DE LIGNE À LA VAPEUR, PURÉE D'OIGNONS DOUX DES CÉVENNES,
TROMPETTES DE LA MORT, SALICORNE, HÛITRE VÉGÉTALE, BEURRE BLANC
OU
DOS DE CHEVREUIL, PURÉE DE MYRTILLES,
POMMES DAUPHINE ET CRÈME DE CHÂTAIGNES

DESSERTS

BROWNIE AU CHOCOLAT, PRALINE AUX CÈPES, CARAMEL,
POIRES FRAICHES ET SORBET POIRE WILLIAMS
OU
SUSHIS D'ANANAS, RIZ AU LAIT À LA PISTACHE, ÉCUME COCO,
GEL PASSION, CHEVEUX D'ANGE ET SORBET ANANAS MALIBU

*SÉLECTION DE FROMAGES. SUPPLÉMENT 16€

PRIX NETS EN EUROS – TAXES & SERVICE COMPRIS





Menu de Julien

MENU 125€ 8 SERVICES HORS BOISSONS
L'ACCORD METS ET VINS DE JÉRÔME 69€ (5 VERRES)

BOUCHÉE APÉRITIVE

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

POT-AU-FEU DE FOIE GRAS

ST JACQUES POÊLÉES,
RISOTTO REVISITÉ À LA TRUFFE

PLATS

BAR DE LIGNE À LA VAPEUR, PURÉE D'OIGNONS DOUX DES CÉVENNES,
TROMPETTES DE LA MORT, SALICORNE, HÛÎTRE VÉGÉTALE, BEURRE BLANC

DOS DE CHEVREUIL, PURÉE DE MYRTHILLES,
POMMES DAUPHINE ET CRÈME DE CHÂTAIGNES

GIN TONIC AUX AGRUMES, SORBET YUZU PIMENTÉ

DESSERTS

BROWNIE AU CHOCOLAT, PRALINE AUX CÈPES, CARAMEL,
POIRES FRAICHES ET SORBET POIRE WILLIAMS

SUSHIS D'ANANAS, RIZ AU LAIT À LA PISTACHE, ÉCUME COCO,
GEL PASSION, CHEVEUX D'ANGE ET SORBET ANANAS MALIBU

*SÉLECTION DE FROMAGES. SUPPLÉMENT 16€

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS

