



Menu Découverte

Amuse – bouche

Foie gras de canard, du Domaine de Limagne,
Kiwis et Cazette de Bourgogne

Agneau de la Drôme, viennoise aux herbes,
Epaule confite et croustillante, noisette et citron confit,
Cannelloni de choux et algues fraîches

La Pomme de 12h00,
Sorbet Granny Smith et fenouil sauvage

60 €

Taxes et service inclus

Viandes élevées et abattues en France, L'essentiel de nos légumes est issu de notre potager

Le Moulin de Valaurie, le Territoire de l'Art