



Menu Gourmand

Amuse – bouche

L'Œuf cuit par le froid, crémeux de panais, noisettes,
Sauce au vin rouge et crumble de jambon d'Ardèche

Poisson de Ligne du moment,
Ragoût d'algues et coquillages en marinères,
Salsifis rôtis et confits, sarrasins croustillant
Agastache et citronnelle

Pigeon cuit sur le coffre et flambé au Capucin,
Abats en cromesquis, champignons et délicats légumes de saison,
jus de pigeon et rhubarbe

Les Agrumes

Le chocolat gourmand,
Sablé chocolat sésame,
Ganaches au chocolat, crumble Dulcey,
Sorbet Grand Cru Valrhona et poivre Cubèbe

70 €

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