



L'ART DE LA DÉGUSTATION

MISE EN BOUCHE

LA LANGOUSTINE

Juste rôtie et en tartare, prune à la vanille du Sri-Lanka et vinaigre balsamique blanc, graines de sarrasin torréfiées, bisque crémeuse

HOMARD BLEU ET CHOCOLAT MANJARI AUX ÉPICES

Pomme de terre ratte en purée aux algues fraîches, émulsion des têtes, noisettes du jardin juste râpées

POISSON SAUVAGE DU MOMENT

Celtuce rôtie aux baies Sechuan vertes, champignons du marché, coulis de citron vert au poivre Voastiperifery

RIS DE VEAU FERMIER

Glacés au jus, anguilles fumées et sauce Matelote, Galanga et chlorophille, sablé noisette, poivre de Penja

DOUCEUR DU MOULIN

DÉCLINAISON AUTOUR DU CHOCOLAT VALRHONA ET DE LA VANILLE

90 €

L'équipe du Moulin de Valaurie vous souhaite une belle dégustation

Menu servi uniquement les soirs, week-end et jours fériés

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