



L'ART DE LA GOURMANDISE

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

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 chlorophile, sablé noisette, poivre de Penja

MYRTILLE

Biscuit végétal, crème mascarpone fleur de framboisier et verveine,
Compotée de myrtille sauvage, sorbet framboise.

70€

L'équipe du Moulin de Valaurie vous souhaite une belle gourmandise.

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