

# Menu Le Cornadel

49 €

Entrée/Plat/ Fromage ou Dessert

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette aux fruits de la Passion & betterave glacée

ou

Seiche façon Bouillabaisse farcie au riz noir vénéré & crème d'ail Noir

ou

Macaron de Foie-gras mi-cuit & son chutney d'oignons doux au safran d'Anduze

ou

Poire rôtie au Butternut & pur chèvre fermier des Cévennes sur son risotto de lentilles vertes & noisettes torréfiées

Risotto à l'encre de seiche, queue de lotte & son crémeux de parmesan au Poivre de Sichuan

ou

Tournedos de boeuf Rossini, Pain de campagne Foie-gras poêlée, gratin dauphinois & légumes

(Suppl.10 €)

ou

Dos de Cabillaud poché dans son bouillon aux notes Thaï & son pressé de Pommes de terre

ou

Filet de boeuf, son jus de viande corsé, gratin dauphinois fondant & ses légumes glacés

ou

Ravioles de Ris de Veau aux Morilles

L'assiette d'assortiment de 4 Fromages (supplément : 10 €)

La Tartelette meringuée aux 4 Citrons

ou

La Pomme Reinette du Vigan poché au vin rouge des Cévennes & épices de Noël

ou

La Pavlova aux fruits Exotiques

ou

Le Fondant au chocolat noir au coeur de Châtaignes, chantilly & nougatine de graines de courge