

# Menu Le Cornadel

Entrée/Plat/ Fromage ou Dessert



49 €

Mi-cuit de Foie-Gras, pain de Campagne, chutney d'Abricots  
& Abricot rôti au Safran d'Anduze - Romarin

ou

Ile flottante aux Oignons Doux des Cévennes en trompe l'œil

ou

Déclinaison autour des Moules, des Huitres, de la Truffe d'Eté & son Huile Truffée

ou

Variation de Tomate-Mozzarella Burrata & Bufala, pesto de Basilic, Parmesan & Pignons

---

Dos de Cabillaud rôti aux saveurs de Courgettes, Petits Pois & Menthe fraîche

ou

Tournedos de boeuf Rossini, Pain de campagne & Foie-Gras poêlé (Suppl.10 €)

ou

Tataki de Thon aux graines de Sésame blanc & noir & sa sauce Thai

ou

Filet de bœuf & son beurre Maître d'Hôtel au Thym, Ail & piment d'Espelette

ou

Mignon de Veau & ses notes de Bières au Safran d'Anduze

---

L'assiette d'assortiment de fromages (Supplément 10 €)

---

La Tarte aux Fruits jaunes de saison pochés au sirop & sa crème d'amande tout simplement

ou

La déclinaison de chocolat fumé en crémeux & crumble avec sa ganache & émulsion au thym

ou

La Pavlova aux Framboises, Basilic & Tomate

ou

Le Baba au Rhum, sirop de Rhum & de vanille avec sa ganache à la vanille

Les accompagnements des plats peuvent changer au fil des saisons

Disponible tous les jours midi & soir Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques