

M E N U



Alethius

135€

Ou 215€ avec Accords Mets & Vins

Menu servi pour l'ensemble des convives

Eveil des papilles...

Le Foie Gras (40€)

Crème glacée / asperge verte / estragon / poivre sauvage de Voatsiperifery

La Truite du Vercors (40€)

Pochée / galet de l'Eyrieux / court bouillon aromatique / pomme de terre délicatesse

La Pêche de Bretagne (60€)

Au beurre mousseux / légumes printaniers / oseille / sabayon d'algues

Le Bœuf du Mézenc (60€)

Juste saisi / fumet forestier / oignon rouge / semoule fine à l'ail / jus réduit

Plateau de fromages affinés d'ici & d'ailleurs... (20€)

La Fraise de l'Eyrieux (19€)

Souvenir d'enfance / légèreté lactée / romarin

Finir en douceur...

Toutes nos viandes proviennent de France

Prix service inclus



Olivia Samin

INTUITION CULINAIRE

LE CARRÉ D'ALETHIUS