

MENU

*Alethius*

110€

**Avec accord mets et vins 166€**

Menu servi pour l'ensemble des convives

Eveil des papilles...

L 'huître n°2 (28€)

Juste saisie / textures poireau / porridge de sarrasin

La truite (28€)

Pochée / galet de l'Eyrieux / court-bouillon relevé / mousseline d'agria

Le foie gras (32€)

Sphère / chou / cèpes / vinaigre de noix

Le filet de boeuf (40€)

Snacké / moelle / gnocchi et échalotes confites / sauce Solférino

Plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs ...

*Desserts création Valentin Beudelot*

La châtaigne (14€)

En deux services / chaud et froid

Finir en douceur...

Toutes nos viandes proviennent de France

*Olivia Samia*  
INTUITION CULINAIRE

Prix, services inclus

LE CARRÉ D'ALETHIUS