

MENU

Alethius

110€

Avec accord mets et vins 166€

Menu servi pour l'ensemble des convives

Eveil des papilles...

L'huître n°2 (27€)

Juste saisie / textures poireau / porridge de sarrasin

La truite (26€)

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

La dorade Royale (32€)

Au beurre moussoux / réglisse / oignon / menthe fraîche et citron jaune

Le lièvre (45€)

Façon « royale » / champignons / butternut

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