

MENU

Alethius

110€

Avec accord mets et vins 166€

Menu servi pour l'ensemble des convives

Eveil des papilles...

Le foie gras (27€)

Juste saisi / châtaigne / galanga / praliné graines de courge

La truite (26€)

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

La Saint-Jacques (60€)

Au beurre moussoux / superposition / caviar / chou-fleur / algue wakame

* Supplément caviar 5g à 25€ *

Le colvert (45€)

En deux cuissons / truffe noire / feuilles d'hiver,,,

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

Desserts création Valentin Beudelot

Le kiwi (14€)

En millefeuille / légèreté vanille / fraîcheur estragon

Finir en douceur...

Toutes nos viandes proviennent de France

Olivia Samia
INTUITION CULINAIRE

Prix, services inclus

LE CARRÉ D'ALETHIUS