

DOMAINE DE  
**VERCHANT**  
HÔTEL & SPA  
\* \* \* \* \*

*Menu en 6 services...*

**Les carottes**

En crémeux, agrumes & fenouils,  
Au parfum fleur d'oranger

**Foie gras de canard**

Mi-cuit aux épices & vin rouge du domaine,  
Anguille fumée & pommes acidulées

**Riz Vialone Nano**

Mijoté comme un risotto,  
Crémeux de Fontina AOP & truffe noire

**Le Turbot**

Filet simplement grillé & coquillages,  
Oignons doux des Cévennes confits & choux kalé  
Jus d'une marinière

**Volaille Fermière**

En médaillon croustillant, pommes de terre fondantes  
& sylvestres

**Pélardon**

Complètement siphonné

**Pré-dessert**

Jus de clémentine Corse rafraîchie à la coriandre

**Dessert**

Cylindre de chocolat croustillant "sambirano" 68%  
& sorbet kalamansi

**Mignardises**

Chariot de mignardises

*Dîner à 4 mains par les Chefs Alexandre Caillaud & Vincenzo Regine,  
accompagné du Chef Pâtissier Alan Lainé*

**230€ par personne hors boissons**



*Dîner de la Saint Sylvestre*

