

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

