



des Fines Roches

MENU SAINT-VALENTIN

MERCREDI 14 FÉVRIER 2024

80€ *par personne*

APÉRITIFS

Ganache au foie gras et gelée de porto,
La truite de L'isle sur la Sorgue en gravelax ,
Sablé parmesan et crème de chèvre frais au black curry

MISE EN BOUCHE

Notre cœur d'avocat et crevette
pour nos amoureux

ENTRÉE

Saint Jacques fondantes cuites à la vapeur,
salsifis glacés à la cardamome,
Crème de livèche

PLAT

Poularde d'Ardèche farcie au Diamant noir du Ventoux,
crique fondante, oignons doux des Cèvennes caramélisés,
sauce Albufera

PRÉ-DESSERT

Pétale de rose

DESSERT

Passionnément lacté,
Accord de fruit de la passion et chocolat au lait Valrhona

Réservation uniquement par téléphone au 04 90 83 70 23