

Camille COUDERC à la table du Névalhaia

Sur réservation préalable - 37€ par personne

Merci de noter que la réservation sera confirmée pour un service de 6 convives à minima

SAMEDI

Velouté de topinambour au café, noisettes et châtaignes grillées

Tartiflette revisitée

Tartare de fruits, tapioca en chartreuse, ganache blanche

DIMANCHE

Raviole de butternut au noix, bouillon coco et dés de céleri

Choux-burger végétarien, carottes confites à l'orange

Fondant châtaigne, crème diplomate, tuile noisette et coulis citron

LUNDI

Mousseline de pois cassés, chèvre grillé, condiment thym-citron

Suprême de pintade, embeurrée

de pommes de terre au chorizo, fumé réduit de crustacés

Pâte sablée au chocolat, ganache noire cuite, crème de banane, coulis café

MARDI

Tataki de veau, émincée de chou au sésame, pickles d'oignons rouges

Pavé de truite rôti, risoni en risotto, poireaux et fenouil croquant

Poires caramélisées, mousse chocolat blanc-gingembre, croustillant spéculos

MERCREDI – pas de service

JEUDI

Velouté de lentilles au citron, ficelle au beurre de paprika

Effeillé d'agneau, butternut rôtie, jus court et frites de polenta

Moelleux financier, truffe de chocolat noir, mousse mascarpone-chocolat,
crumble chocolat

VENDREDI

Tartare de truite au fenouil, réduction de pommes au curcuma

Pot au feu aux saveurs d'Asie

Cacahuètes et caramel, crème citronnée, pralin de cacahuètes

