

*Le Val d'Amby, vous invite à une étape culinaire,
mais plus encore, vous propose une halte gustative et gastronomique
avec Dominique Grisoni, Compagnon du tour de France.
Saveurs originales, bouquets insolites, intimement mêlés à la simplicité des produits de saison
et à la rusticité de ceux du terroir, jalonnent un repas créatif, généreux et festif,
où on découvre le plaisir rare d'une aventure grisante :
celle d'une randonnée gourmande.*



Cuisine entièrement "faite Maison"

POUR COMMENCER

<i>Grosse raviole « Maison » aux St Jacques, coquillages et pointe d'asperges vertes, mousseline de céleri safrané, crème au corail d'oursin</i>	<i>26 €</i>
<i>Foie gras de canard à la figue confite, sirop d'arbose et bouquet de doucette</i>	<i>27 €</i>
<i>Terrine de volaille « Maison » aux cèpes sur son lit d'oignons rouges confits, doucette et gressin à la tomate confite</i>	<i>17 €</i>
<i>Duo de saumon frais et fumé aux écrevisses et fines herbes, huile de coriandre et coulis de poivrons rouges, bouquet de cresson</i>	<i>20 €</i>
<i>Risotto aux champignons des bois et huile de truffe, jus de viande aux dés de foie gras</i>	<i>19 €</i>

Nous sommes à l'écoute pour toute demande de menu végétarien ou allergies alimentaires