

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'

« MES SELECTIONS DU TERROIR » 35 €

Tarif à la carte

<i>Tartare de saumon frais et fumé aux écrevisses et fines herbes, crème d'aneth, bouquet de doucette</i>	23,00 €
<i>ou</i>	
<i>Risotto « Minute » marbré à l'encre de seiche, rouelles d'encornet en persillade</i>	24,00 €
<i>ou</i>	
<i>Pâté en croûte « Maison » au foie gras et cèpes, mousseline de céleri et girolles confites</i>	24,00 €

<i>Suprême de poulet rôti à la sauge, fricassée de pomme de terre au lard et cèpes, jus au romarin</i>	25,00 €
<i>ou</i>	
<i>La souris de gigot d'agneau braisé au foin « 12 heures » écrasée de pomme de terre, jus aux senteurs des sous-bois</i>	27,00 €
<i>ou</i>	
<i>Pavé de cabillaud poêlé sur sa fondue de poireaux, marinière de coquillages, émulsion de soupe de poisson et mousse d'oursin</i>	27,00 €

<i>Croquant meringue aux fruits exotiques, sorbet ananas et noix de coco</i>	15,00 €
<i>ou</i>	
<i>Soufflé chaud au Grand-Marnier « cuit minute », sorbet orange sanguine, coulis d'agrumes</i>	16,00 €
<i>ou</i>	
<i>La tarte aux pommes à la lavande, sauce caramel tiède, glace miel, pignons</i>	15,00 €

Fromage en supplément :

<i>Fromage frais en faisselle à la crème</i>	7,00 €
<i>ou</i>	
<i>Croustillant de St Marcellin en croûte de feuilletage, bouquet de doucette</i>	8,00 €