

Menu autour de

Le Val Moret
Hôtel Restaurant & Spa

L'Asperge blanche*

**Des Familles VIARDET à Chappes & SWIAC à Thieffrain*

Mise en Bouche :

Asperge, Chocolat blanc,
Gelée citron orange, Caviar de hareng



Entrée froide :

L'Asperge, dans un jeu de textures & températures



Entrée chaude :

Le Filet de Lieu Jaune snacké, Asperges confites
aux herbes, Risotto d'asperges



La Pause gourmande : Sorbet Marc de Champagne
& Ratafia de Champagne



Merlan de Veau cuit lentement au foin d'asperges,
Asperges sautées au beurre, sauce aux morilles



L'assiette de Fromages de nos régions,
Chutney asperge



Macaron aux Asperges confites au Cidre du Pays d'Othe,
Chocolat blanc et glace Asperges



Mignardises

MENU COMPLET : 69€

**MISE EN BOUCHE, ENTRÉE FROIDE, PLAT, FROMAGE,
DESSERT & MIGNARDISES : 59€**

Taxes et Services Compris.

*Soucieux de travailler des produits frais & saisonniers,
veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture.*