

méditerranéo

Valère Diochet

Animé par la diversité inépuisable des produits locaux, Valère Diochet propose une gastronomie aux accents méditerranéens. Sa cuisine est un véritable langage, forgé par sa vision, où la simplicité, le produit et l'élégance s'entremêlent vers l'art de l'essentiel.

Valère Diochet vous fait découvrir sa cuisine sous les conseils structurants de Lionel Giraud, chef doublement étoilé natif de Narbonne et ambassadeur de notre terroir.

MENU EXPRESSION | 5 séquences | 70€

Mise en bouche.

Crevettes du Golfe du Lion, lentilles du Lauragais et poires.

Rouget de roche de Méditerranée, pistou à la pistache et parmesan de Rodez.

La poulette d'Adrien, jambon de Bigorre, cèpes et jus tranché.

Glace au blé de Cucugnan, croustillant et yuba de lait.

Kumquats confits, noisettes fraîches du Piémont, crémeux chocolat et glace caramel beurre salée.

Mignardises.

Un accord mets et vin vous est proposé par Jean-François à 40 € par personne.

LE REFLET DE VALÈRE | 7 séquences | 90€

Valère vous propose un menu afin de vous faire découvrir sa passion pour la cuisine, tout en mettant en valeur les produits de notre terroir.

Dernière prise de commande, 13h pour le déjeuner et 20h30 pour le dîner.

Un accord mets et vins vous est proposé par Jean-François à 55 € par personne.

Les menus seront servis à l'ensemble des convives.

Si vous le désirez et pour compléter votre menu, une assiette de fromages vous est proposée au tarif de 15€ par personne.

Nos préparations contiennent des allergènes. N'hésitez pas à nous demander plus de renseignements avant de passer votre commande.

Prix net hors boissons. Service inclus.

méditerranéo

Valère Diochet

Animé par la diversité inépuisable des produits locaux, Valère Diochet propose une gastronomie aux accents méditerranéens. Sa cuisine est un véritable langage, forgé par sa vision, où la simplicité, le produit et l'élégance s'entremêlent vers l'art de l'essentiel.

Valère Diochet vous fait découvrir sa cuisine sous les conseils structurants de Lionel Giraud, chef doublement étoilé natif de Narbonne et ambassadeur de notre terroir.

MENU DÉJEUNER | 3 séquences | 45€

Amuses bouches.

Bisque de crevettes, crevettes de Méditerranée, légumes croquants à l'huile d'olive citronnée.

Poulette d'Adrien, Bigorre, chanterelles et haricots coco au jus.

Riz au lait kakis et poire aux épices, glace amande, jus au caramel.

Mignardises.

Un accord mets et vin vous est proposé par Jean-François à 20 € par personne.

Tout changement de plat sur le menu entraîne un supplément 10€.

Les menus seront servis à l'ensemble des convives.

Nos préparations contiennent des allergènes. N'hésitez pas à nous demander plus de renseignements avant de passer votre commande.

Prix net hors boissons. Service inclus.