

**Au restaurant**

**Menu du Terroir 2016**

2 plats : 23.50 €

3 plats : 28.50 €

(Prix TTC par personne, service et sourire inclus)

**Les plats changent au fil des saisons, des arrivages et de l'humeur des chefs...**

Voici un exemple de menu conçu par  
Christophe Fluck, Frédéric Reille et leur équipe :

**Entrée :**

Piqué de volaille au citron confit, quinoa façon taboulé  
Pannacotta de mozzarella, tomates cerise grappe au pesto  
Les filets de sardines aux oignons doux comme une pissaladière.

**Plat :**

Filet mignon de porc en croûte de poitrine fumé, sauce au miel et citron,  
petit épeautre de pays au parmesan  
Pavé de rumsteck relevé à la confiture d'oignons rouge,  
écrasé de pommes de terre aux cebettes  
Dos de cabillaud cuit dans la soupe de poisson,  
fenouil confit et pommes fondantes.

**Dessert :**

Tiramisu aux châtaignes  
Crème brûlée au miel et au romarin  
Le moelleux au chocolat, glace vanille

**Contactez-nous pour connaître le menu du jour**

A bientôt,  
L'équipe des Méjeonnes

9 Chemin de la Méjeonne  
26230 VALAURIE  
Tel : 04-75-98-60-60 Fax : 04-75-98 63 44  
contact@mejeonnes.com

## Au restaurant

### Menu des Saveurs 2016

2 plats : 32.50 €

3 plats : 39.50 €

(Prix TTC par personne, service et sourire inclus)

**Ce menu varie au fil des saisons.**

Voici un exemple de menu conçu par  
Christophe Fluck, Frédéric Reille et leur équipe :

#### Entrée :

Foie gras au pain d'épices de Roussas, chutney de pruneaux

#### Plat :

Carré de veau cuit doucement au four, le cerfeuil tubéreux en fine purée,  
méli-mélo de mini légumes.

#### Dessert :

Le Dulcey de Valrhona en pannacotta, marmelade de kumquat à la cardamome,  
Strutzel à la cannelle

**Contactez-nous pour connaître le contenu du moment**

A bientôt,  
L'équipe des Méjeonnes

9 Chemin de la Méjeonne  
26230 VALAURIE  
Tel : 04-75-98-60-60 Fax : 04-75-98 63 44  
contact@mejeonnes.com