

Menu à 32.00 euros
(Prix TTC par personne, service compris)

Apéritif

Crémant de Die et Crème de fruits d'Eyguebelle et Olives

Entrées

Cake de dorade au pistou
Ou
Croustillant de Picodon, tomate basilic
Ou
Terrine de lapin aux olives

Plats

Rectangle de saumon à la fondue de poireaux, riz aux herbes
ou
Tendron de veau aux petits légumes, gratin Dauphinois
ou
Filet de poulet, sauce olivade, gratin Dauphinois

Desserts

Parfait glacé à la mandarine d'Eyguebelle
ou
Bouchon au chocolat, sauce caramel
ou
Poire pochée à l'Ypocras

Café

Café et nougat de Montélimar

Vin

Coteaux du Tricastin AOC
Une bouteille pour trois personnes

Fromage en option : 3 €
Sélection de fromages

- Il est important de faire un choix commun pour l'ensemble des convives -

Menu à 38.00 euros

(Prix TTC par personne, service inclus)

Apéritif

Crémant de Die et Crème de Fruits d'Eyguebelle avec son accompagnement

Entrées

Terrine de caille aux raisins

ou

Filets de sardines à l'Escabèche

ou

Roulé d'aubergines au canut de Picodon et pignons de pin

Plats Chauds

Filet de flétan et son artichaut à la barigoule, riz

ou

Cuissot de canard braisé au gingembre, pomme doré

ou

Poitrine de veau farcie aux pleurotes, gratin dauphinois

Desserts

Gros macaron au chocolat blanc

ou

Carpaccio d'ananas mariné, glace tilleul

ou

Aumônière de pommes, caramel au beurre salé

Café

Café et nougat de Montélimar

Vin

Coteaux de Tricastin AOC

Une bouteille pour 3 personnes

Fromage en option: 3€

Sélection de fromages

- Il est important de faire un choix commun pour l'ensemble des convives -

Menu à 42.00 euros

(Prix TTC par personne, service inclus)

Apéritifs

Crémant de Die et crème de fruits d'Eyguebelle et son accompagnement

Entrées

Marmite de pêche côtière en paysanne de légumes et basilic

ou

Mesclun de noix de St Jacques au vinaigre de framboise

ou

Ballottine de volaille et foie gras de canard, confit d'échalote au muscat

Plats

Filet de dorade rôti au romarin, mousse de courgettes et beurre d'olives

ou

Filet de canard aux pêches, pomme mousseline à la cannelle

ou

Pièce de bœuf en croûte doré, sauce du Tricastin

Desserts

Pavé manjari pailleté, poêlée de pommes au romarin

ou

Délice Dijonnais aux perles de cassis, meringue craquante

ou

Tarte tatin caramélisé, crème glacée vanille

Café

Café et nougat de Montélimar

Vin

Coteaux du Tricastin AOC
une bouteille pour trois personnes

Supplément fromages : 3€

Sélection de fromages affinés Ou Faisselle et ses douceurs

- Il est important de faire un choix commun pour l'ensemble des convives -

Menu à 50.00 euros

(Prix TTC par personne, service inclus)

Apéritif

Crémant de Die et crème de fruits d'Eyguebelle et son accompagnement

Entrées

Soufflé de foie gras de canard aux artichauts, vinaigrette de truffes

ou

Foie gras de canard mi-cuit, gelée de porto blanc, pain grillé

ou

Papeton de saumon fumé aux aromates, croquant d'herbes fraîches

Plats

Filet de bar cuit en croustille, beurre d'anis étoilés

ou

Selle d'agneau cloutée aux truffes, tian provençale et ail confit

ou

Mignon de veau aux morilles, pomme Maxim's

Desserts

Pavé Melissa chocolat, menthe et confiture de lait

ou

Nougat glacé, miel, pistache et jus de fruits rouges

ou

Farandole du bec sucré en gourmandise

Café

Café et nougat de Montélimar

Vin

Coteaux du Tricastin AOC
une bouteille pour trois personnes

Supplément fromages : 3€

Sélection de fromages affinés Ou Faisselle et ses douceurs

- Il est important de faire un choix commun pour l'ensemble des convives -