

# Les Méjeonnes – Valaurie

## Menu à 30.00 euros

(Prix TTC par personne, service compris)

### Apéritif

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

### Entrées

Marbré de pintade à l'estragon, pain grillé

Ou

Salade du Royan, ravioles frits

Ou

Bavaroise de rouget et rascasse à la coriandre

### Plats

Rectangle de saumon, fondue de poireaux, crème de cerfeuil

ou

Pavé de bœuf au poivre vert, gratin Dauphinois

ou

Filet de poulet en olivade, rizotto au pistou

### Desserts

Moelleux tiède au chocolat, coulis d'orange

ou

Pannequet de crêpes aux poires, amandes et praliné

ou

Soupe de fruits frais à l'hypocras

### 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 -

# Les Méjeonnes – Valaurie

## **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

Salade de crevettes aux agrumes, pistou

ou

Mille feuilles de thon aux aubergines et coriandre

ou

Gelée de lapin au romarin, pompon d'herbes fraîches

### Plats Chauds

Cuissot de canard braisé aux épices, mousseline de pomme de terre

ou

Paupiette de merlan, ratatouille et pistou

ou

Mignon de porc caramélisé, pâtes fraîches et balsamique

### Desserts

Fondant chocolat « extra bitter », sauce moka

ou

Parfait glacé à la liqueur de mandarine d'Eyguebelle

ou

Miroir exotique aux fruits de la passion

### 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 -

# Les Méjeonnes – Valaurie

## **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 -

# Les Méjeonnes – Valaurie

## 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 -