

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

Le foie gras de canard cuit en royale,
Crème de cèpes et croustillant aux baies roses
ou
Sur un tartare de mangue et ananas,
L'émietté de crabe et queue de langoustine ,jus de roquette
ou
Grosses crevettes roulées au piment d'Espelette,
Duo d'avocat et tomate en verrine

Plats

Suprême de turbot aux coques ,leur jus de cuisson émulsionné,
fine purée de vitelottes et moelleux de légumes
ou
Carré de veau cuit doucement au four,
Méli-mélo de légumes du moment et blinis de pommes de terre
ou
Le tournedos de bœuf bardé de poitrine fumée,
une infusion de morilles à l'estragon

Desserts

Du chocolat à tous les étages
Brownies ,chocolat au lait , chocolat blanc
ou
Fruits de saison déclinés en trois façons ,
Macaron , mousse , et à boire
ou
Le dôme Caramélia (chocolat caramel),
cœur crème brûlée à la banane , milk-shake praliné

Café

Café et nougat de Montélimar

Vin

*Coteaux de Tricastin AOC
Une bouteille pour 3 personnes*

Supplément fromages : 3€
Sélection de fromages affinés

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