

# Menu Tout Truffes

70.00 €

*(Prix TTC par personne, service compris)*

*Disponible jusqu'au 1er mars 2019*

## Entrées


Œuf de poule bio infusé à la mélano  
Bouillon de légumes en extraction crémé,  
Poitrine de cochon en cuisson douce et grillée  
Truffe râpée

## Plats

Quasi de veau de Rhône Alpes cuit 18h,  
Lissé de pomme de terre truffé,  
Chips de vieux légumes oubliés,  
Jus de Viande crémé truffée

## Desserts

Poire William pochée dans un vin cuit parfumé à la fève de Tonka,  
Namelaka guanaja truffé,  
Douceur glacé vanille et truffe.

A cluster of purple hearts of various sizes, some solid and some outlined, arranged in a loose, artistic pattern on the right side of the page.

**Menu Saint Valentin**  
**Diner du Jeudi 14 février 2019**

41.50 €

(Prix TTC par personne, service inclus)

Apéritif

Crémant de Die, crème de fruit Eyguebelle

Maki de truite d'Ardèche et betterave,  
Riz parfumé au yuzu et coriandre,  
Compotée de wakamé - orange

Entrée

Raviole croustillante de ris de veau et champignons,  
Jus de viande réglissé

Plat

Filet de Bar cuit sur galet du Lez,  
Jardinière de légumes verts,  
Bouillon de coquillages crémé

Dessert

Red Heart

*(Harmonie de fruits rouges, chocolat, Vanille et fève de Tonka)*

Café

Café et mignardise

A decorative graphic on the bottom left corner featuring a large purple heart at the base, with a thin, winding vine extending upwards and to the right, adorned with several smaller purple hearts.

HOTEL \*\*\* - RESTAURANT - SEMINAIRE - RECEPTION - MARIAGE  
9 Chemin de la Méjeonne  
26230 VALAURIE  
TEL : 04-75-98-60-60 FAX : 04-75-98-63-44  
Mail : [contact@meeonnes.com](mailto:contact@meeonnes.com)  
SIRET : 405 334 038 00016