

### Menu « THYM »

34.00 €

(Prix TTC par personne, service compris – A partir de 30 personnes)

#### Apéritif

Kir vin blanc et Crème de fruits d'Eyguebelle et Olives

#### Entrées

Tarte fine tomate et basilic, canut de chèvre de Valréas à la ciboulette

Ou

Salade de ravioles de Romans à la vinaigrette au basilic, copeaux de magret fumé

Ou

Pannacotta de Saint Marcellin, tartare de tomates aux herbes fraîches

Ou

Tartare de saumon mariné à la menthe aux petits légumes, pousses de salade

#### Plats

Filet de poisson du Jour, poêlée de légumes de saison, vinaigrette au citron

Ou

La caillette aux herbes de l'Ardèche, écrasé de pomme de terre, salade d'épinards

Ou

Pièce du boucher (palette), confiture d'oignons, clafoutis de tomates et caviar de courgettes

Ou

Pavé de veau en cuisson douce, légumes de Provence grillés, gnocchi en persillade

#### Desserts

Salade de fraise au poivre Sichuan

Ou

Tartelette au citron meringuée et menthe verte

Ou

Mousse au chocolat blanc de Valrhona, écrasé de framboise

Ou

Minestrone de melon au porto

#### Café

Café et nougat de Montélimar

#### Vin

Vallée du Rhône

Une bouteille pour trois personnes

Fromage en option : 5.50 €

**-Merci de faire un choix unique pour l'ensemble des convives-**

*(La météo et le marché ayant leurs caprices, cette sélection de plats fait maison peut être aménagée.)*

### Menu « ROMARIN »

40.00 €

(Prix TTC par personne, service compris – A partir de 30 personnes)

#### Apéritif

Crémant de Die et Crème de fruits d'Eyguebelle  
Olives et 3 canapés par personne

#### Entrées

Piqué de filet de canard en croute de noisettes, pousse de betterave,  
Réduction de porto et Sichuan  
Ou  
Croustillant de gambas et saumon mariné à la coriandre, salade de courgette  
Ou  
Terrine de foie gras (60gr), pousse de roquette et chutney de citron confit

#### Plats

Dos de cabillaud, sauce au curcuma, légumes grillés et riz de Camargue (IGP)  
Ou  
Pavé de gigot d'agneau, jus au thym, petit épeautre de pays  
Ou  
Filet de pintade, jus aux olives, mûlée de grenailles et champignons

#### Desserts

Crêpe moelleuse fourrée à la pomme caramélisée et chocolat blanc  
Ou  
Mariage aux trois chocolats  
Ou  
Mousse fruit de la passion, biscuit aux noix de pécan

#### Café

Café et Nougat de Montélimar

#### Vin

Vallée du Rhône  
Une bouteille pour trois personnes

Fromage en option : 5.50 €

**-Merci de faire un choix unique pour l'ensemble des convives-**

*(La météo et le marché ayant leurs caprices, cette sélection de plats fait maison peut être aménagée.)*

## Menu « LAVANDE »

45.00 €

(Prix TTC par personne, service compris – A partir de 30 personnes)

### Apéritif

Crémant de Die et Crème de fruits d'Eyguebelle  
Olives et 5 canapés par personne

### Entrées

Râble de lapin aux tomates confites, vinaigrette de pignons et légumes grillés.  
Ou  
Gambas flambées au pastis provençal, légumes croquants au cumin, coulis paprika  
Ou  
Sur un croustillant aux abricots, les filets de caille au picodon, pousses de roquette

### Plats

Brochette de gigot et carré d'agneau, jus relevé à l'ail confit,  
Poêlé d'artichaut et oignons rouges  
Ou  
Quasi de veau en cuisson douce, sauce au porto et poivre du Sichuan,  
Pain perdu de champignons et pois gourmand  
Ou  
Filet de bar au crémeux de fèves, risotto et tomates grappes grillées

### Desserts

Croustillant de chocolat Macao, banane fressinette caramélisée au sucre roux  
Ou  
Mini baba à la liqueur de mandarine d'Eyguebelle, kumquats confites et glace gingembre  
Ou  
Parfait glacé au Porto et sa poire aux épices.

### Café

Café et Nougat de Montélimar

### Vin

Vallée du Rhône  
Une bouteille pour trois personnes

Fromage en option : 5.50 €

**-Merci de faire un choix unique pour l'ensemble des convives-**

*(La météo et le marché ayant leurs caprices, cette sélection de plats fait maison peut être aménagée.)*

## Cocktail « SAUGE »

Apéritif Dînatoire

21.50 €

(Prix TTC par personne, service compris)

L'apéritif se compose d'un assortiment de  
**10 pièces de canapés par personne**  
**dont 3 canapés sucrés**

### Divers croûtons:

Tapenade, canut

### Ravioles de Romans

### Verrines :

Gaspatcho, Soupe de concombre aux herbes et aux épices

### Caillette tiède de la Drôme

### Cakes :

Aux olives, au poisson

### Mini club sandwich aux légumes du soleil

### Canapés sucrés :

Moelleux au chocolat, Crème brûlée, mousse de fruits

## **Boissons**

### Crémant de Die

(une bouteille pour 5 personnes)

Servi avec les crèmes de fruits d'Eyguebelle

Muscat, Figue, Noix, Châtaigne, Framboise, Cassis, Mûre, Pêche...

### Vin

(1/4 de vin par personne)

Vallée du Rhône

*(La météo et le marché ayant leurs caprices, cette sélection de plats fait maison peut être aménagée)*

Cocktail « CERFEUIL »  
Cocktail Dînatoire

32.00 €

(Prix TTC par personne, service compris)

L'apéritif se compose d'un assortiment de  
**16 pièces de canapés par personne**  
**dont 4 canapés sucrés**

Divers croûtons:

Tapenade, aubergines, canut

Tartelettes de légumes :

Poireaux, courgettes, tomates chèvre.

Verrines :

Gaspacho, Soupe de légumes de saison

Caillette tiède de la Drôme

Mini club sandwich aux légumes du jour

Mini cakes

Aux olives, au poisson

Brochette de poulet mariné au citron

Canapés sucrés :

Tartelette citron, moelleux chocolat, tartelette aux pralines, Mousse nougat et framboises

## Boissons

Crémant de Die

(une bouteille pour 5 personnes)

Servi avec les crèmes de fruits d'Eyguebelle

Muscat, Figue, Noix, Châtaigne, Framboise, Cassis, Mûre, Pêche...

Vin

(1/4 de vin par personne)

Vallée du Rhône

*(La météo et le marché ayant leurs caprices, cette sélection de plats fait maison peut être aménagée)*

### Cocktail « ORIGAN »

Cocktail Dînatoire

47.00 €

(Prix TTC par personne, service compris)

L'apéritif se compose d'un assortiment de  
**20 pièces de canapés par personne**  
**dont 5 canapés sucrés**

Divers croûtons:

Tapenade, aubergines, canut

Feuilletés :

Sésame, Olives, Tomate-basilic

Tartelettes de légumes:

Poireaux, courgettes, tomates chèvre

Verrines :

Gaspacho, Soupe de concombre aux herbes et aux épices  
Crème de cèpes au foie gras, Crème de fèves et gambas

Caillette tiède de la Drôme et terrines

Mini cakes

Aux olives, au poisson

Brochettes Flambées :

Poulet mariné au citron vert et gin, Gambas au pastis

Mini club sandwich

Légumes du soleil, Thon et rouget

Canapés sucrés :

Moelleux au chocolat, mousse de fruits, crème brûlée, tartelette au citron, tiramisu crème de marron

### Boissons

Crémant de Die

( une bouteille pour 5 personnes)

Servi avec les crèmes de fruits d'Eyguebelle

Muscat, Figue, Noix, Châtaigne, Framboise, Cassis, Mûre, Pêche...

Vin

Une bouteille de vin pour 3 personnes

Vallée du Rhône

*(La météo et le marché ayant leurs caprices, cette sélection de plats fait maison peut être aménagée)*