



LA CARTE DU RESTAURANT ET DES BOISSONS

**Hôtel - Restaurant Les Méjeonnes
9 chemin de la Méjeonne
26230 Valaurie
04.75.98.60.60**

Le mot du Chef METTY TALASSIA

Comme le disait Théodore Zeldin, « La gastronomie est l'Art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur »

C'est dans ce but que je viens mettre mon savoir-faire à votre service, à la table des Méjeonnes, après avoir sillonné quelques routes de France, pour travailler auprès de grands Chefs et de belles tables.

Je vous propose une cuisine que je construis avec des produits que je sélectionne auprès des fournisseurs régionaux et producteurs locaux, pour vous garantir la plus belle fraîcheur possible. J'agrémenterai tout cela en utilisant la technique et les classiques de la cuisine française acquis durant mon parcours, tout en ajoutant une pointe de modernité pour faire briller vos yeux, et une touche d'exotisme de mon origine réunionnaise pour vous faire voyager à travers les goûts.

Mon équipe et celle du restaurant mettrons tout en œuvre pour vous faire passer un agréable moment de découvertes.

Prix service inclus.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos plats (jus et fonds de sauce inclus) sont cuisinés et mijotés sur place à partir de produits bruts.

Entrées

Agnolotti et crémeux de cèpes,
Escargots à la bourguignonne et crème de persil
14.00 €

Tentacule de poulpe croustillant,
Julienne de poire au poivre fumé et ketchup de potimarron
16.00 €

Foie gras de canard poêlé,
Tatin de pomme, compote, mélasse de granny Smith
21.00 €

Plats

Filet de dorade sébaste juste saisi,
Gnocchis de banane plantain à la vanille Bourbon, bouillon de crustacés au curry vert
28.00 €

Ballotine de poulet à la pistache,
Tatin d'oignon à la betterave et jus de carcasse au bissap
29.00 €

Pavé de gibier du moment, basse température,
Pommes de terre grenailles fondantes, jus cacaoté et gastrique de cassis
29.00 €

Desserts

Le citron noir,
Ganache au citron fermenté, albedo à la cardamome noire et financier au sésame noir
11.00 €

La poire,
Compotée à la fève de Tonka, caramel au beurre salé, mousse guanaja
Et crumble au cacao
11.00 €

Moelleux cacahuète,
Salade de fruits rouges au poivre de Madagascar, glace à la vanille
11.00 €

Assiette de fromages affinés,
Sélectionnés par le Chef
10.00 €

Menu Gourmand

38.00 €

Agnolotti et crémeux de cèpes,
Escargots à la bourguignonne et crème de persil

Ou

Tentacule de poulpe croustillant,
Julienne de poire au poivre fumé et ketchup de potimarron

Filet de dorade sébaste juste saisi,
Gnocchis de banane plantain à la vanille Bourbon, bouillon de crustacés au curry vert

Ou

Ballotine de poulet à la pistache,
Tatin d'oignon à la betterave et jus de carcasse au bissap

La poire,
Compotée à la fève de Tonka, caramel au beurre salé, mousse guanaja et crumble au cacao

Ou

Moelleux cacahuète, salade de fruits rouges au poivre de Madagascar,
Glace à la vanille

Menu Enfant

14.00 €

Poulet en Tempura ou Poisson à la plancha ou vapeur, Frites ou légumes du moment
Glace, Sorbet ou un moelleux chocolat

Le Coté Brasserie

Salade périgourdine,

Mesclun et mélange de fruits secs, canard fumé, gésier confit,
Foie gras de canard et vinaigrette aux fruits rouge

20.00€

Burger,

*Bun, Effiloché de paleron de bœuf, oignon, bacon Crispy,
Mayonnaise au vin rouge, frites et salade*

22.00€

Pièce du boucher

Pommes de terre fondante, mesclun au fruits secs, sauce vin rouge

28.00€

Découvrez La suggestion du chef à l'ardoise

Ainsi que notre menu du jour servi le midi

(Entrée-plat-dessert 25€)

Toute l'équipe des Méjeonnes vous souhaitent un bon appétit.