



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'agrémenté 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.

En raison de la conjoncture économique actuelle,
Nous informons notre clientèle d'une légère hausse sur nos tarifs.

Prix service inclus.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

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

<u>À Partager :</u>	19.00€
Planche du terroir, charcuterie, fromages et condiments	
<u>Les Entrées :</u>	14.00€
Tartelette aux champignons et lard colonnata	
Variation de betteraves et fruits rouges, maquereaux fumés au romarin	15.00€
Foie Gras de canard mariné au rhum	22.00€
Tatin de pomme et compotée de vanille et yuzu	
<u>Les grandes salades :</u>	
Salade Gersoise	24.00€
Mesclun, gésier confit, magret de canard séché, foie gras, vinaigrette aux fruits rouges	
Salade fraîcheur végétarienne	19.00€
Mesclun, artichaut, tomate séchée, avocat, mélange de fruits secs	
<u>Les Poissons :</u>	
Dos de Maigre label rouge	29.00€
Purée de patate douce, aigre-douce de pêche, sauce Kafir	
<u>Les Viandes :</u>	
Belle entrecôte,	27.00€
Frites, sucrine, beurre maitre d'hôtel	
« Lapin »	28.00€
Râble pané aux graines de lin et chia, épaule en pastilla, purée d'haricot coco à la moutarde de Meaux, jus aux pruneaux.	
Effiloché de sanglier,	32.00€
Médailillon de foie gras, mousseline de céleri-rave, coing poché aux épices douces, sauce Grand-Veneur	
<u>Les Desserts :</u>	12.00€
Nougat glacé au coiron, coulis de fruits rouges	
Soufflé au chocolat de Ghana, à commander en début de repas	15.00€
Shooter planteur	
Citron craquant, coulis gingembre-citronnelle	13.00€
Cake au citron et lemon curd	
Assiette de fromages affinés, sélectionnés par le Chef	10.00€

Menu Gourmand à 36.00 € :

Tartelette aux champignons et lard colonnata

Ou

**Variation de betteraves et fruits rouges,
maquereaux fumés au romarin**

Dos de Maigre label rouge

Purée de patate douce, aigre-douce de pêche, sauce Kafir

Ou

« Lapin »

Râble pané aux graines de lin et chia, épaule en pastilla, purée d'haricot coco à la moutarde de Meaux, jus aux pruneaux.

Nougat glacé au coiron, coulis de fruits rouges

Ou

Citron craquant, coulis gingembre-citronnelle

Cake au citron et lemon curd

Menu Enfant à 14.00€ : plat et dessert

Poulet en Tempura ou Poisson à la plancha ou vapeur, Frites ou légumes du moment

Glace/Sorbet ou moelleux chocolat

Le midi uniquement :

Menu du jour à l'ardoise à 29.00 € : entrée, plat et dessert

Demi menu du jour à 23.00 € : entrée, plat ou plat, dessert

Formule express à 25.00 € : entrée, plat ou plat, dessert + 1 verre de vin et 1 café