



## **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.

|                                                                                                                       |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b><u>À Partager :</u></b>                                                                                            | <b>19.00€</b> |
| Planche du terroir, charcuterie, fromages et condiments                                                               |               |
| <b><u>Les Entrées :</u></b>                                                                                           |               |
| <b>Gravlax de saumon</b>                                                                                              | <b>14.00€</b> |
| Caviar d'aubergine fumée, coulis de poivron rouge, salade d'agrumes                                                   |               |
| <b>Salade de tomates anciennes</b>                                                                                    | <b>17.00€</b> |
| Burrata à la truffe, persillade                                                                                       |               |
| <b><u>Les grandes salades :</u></b>                                                                                   |               |
| <b>Salade Gersoise</b>                                                                                                | <b>24.00€</b> |
| Mesclun, gésier confit, magret de canard séché, foie gras, vinaigrette aux fruits rouges                              |               |
| <b>Salade fraîcheur végétarienne</b>                                                                                  | <b>19.00€</b> |
| Mesclun, artichaut, tomate séchée, avocat, mélange de fruits secs                                                     |               |
| <b><u>Les Poissons :</u></b>                                                                                          |               |
| <b>Tartare de thon au gingembre, frites, salade</b>                                                                   | <b>25.00€</b> |
| <b>Aïoli provençal</b>                                                                                                | <b>29.00€</b> |
| Poisson selon arrivage cuit au naturel,<br>Samoussa pommes de terre                                                   |               |
| <b><u>Les Viandes :</u></b>                                                                                           |               |
| <b>Burger</b>                                                                                                         | <b>22.00€</b> |
| Steak, sucrose, tomate, oignon, cornichon, sauce burger, cheddar<br>Frites, salade                                    |               |
| <b>Belle entrecôte,</b>                                                                                               | <b>27.00€</b> |
| Frites, sucrose, beurre maître d'hôtel                                                                                |               |
| <b>Suprême de pintade fermière, cuisson basse température</b>                                                         | <b>28.00€</b> |
| Purée de carotte à la cardamome verte, confit de griottes au vinaigre de fruits rouges,<br>Sauce bigarade à la cerise |               |
| <b><u>Les Desserts :</u></b>                                                                                          |               |
| <b>Nougat glacé au coiron, coulis de fruits rouges</b>                                                                | <b>12.00€</b> |
| <b>Abricot à la verveine, à commander en début de repas</b>                                                           | <b>12.00€</b> |
| Ganache montée à la vanille bourbon, crumble pistache                                                                 |               |
| <b>Tartelette aux chocolats, caramel au beurre salé</b>                                                               | <b>13.00€</b> |
| Ganache montée à la fève de tonka                                                                                     |               |
| <b>Coupe Ardéchoise, glace vanille et crème de marron</b>                                                             | <b>10.00€</b> |
| Chantilly, meringue, crème de marron à la vanille bourbon                                                             |               |
| <b>Assiette de fromages affinés, sélectionnés par le Chef</b>                                                         | <b>10.00€</b> |

## **Menu Gourmand à 36.00 € :**

### **Gravlax de saumon**

Caviar d'aubergine fumée, coulis de poivron rouge,  
Salade d'agrumes

***Ou***

### **Variation de tomates anciennes**

Burrata à la truffe, persillade

\*\*\*

### **Aïoli provençal**

Poisson selon arrivage cuit au naturel et samoussa pommes de terre

***Ou***

### **Suprême de pintade fermière, cuisson basse température**

Purée de carotte à la cardamome verte,  
Confit de griottes au vinaigre de fruits rouges,  
Sauce bigarade à la cerise

\*\*\*

**Dessert au choix parmi ceux de la carte**

## **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**