

Les Entrées

Tataki de thon, sauce teriyaki, pickles de légumes au sésame et piment Espelette

*

Œuf parfait cuit basse température, et ses légumes d'automne en tartelette, émulsion au persil

*

Foie gras de canard cuit entier au nougat de Montélimar, chutney de fruits et pain d'épices maison

Les Plats Principaux

Noix de Saint-Jacques cuisinées sous un beurre aux écorces d'orange, jus de viande panais et fondue de poireaux

*

Dos de cabillaud sous une viennoise d'herbes, chorizo et citron, sauce agrumes et légumes croquants

*

Magret de canard cuit rosé, caramel aux épices, polenta au parmesan, légumes de la ferme

*

Filet de bœuf poêlé, épeautre façon risotto, confit d'échalottes, jus demi-glace

*

Assiette végétarienne, sélection de légumes cuits de saison de Valréas

Les Desserts

Mini-choux chantilly, crème pâtissière et parfum de noix de cajou

*

Tarte fine tiède aux pommes et glace caramel (20 minutes de cuisson)

*

Pastilla croquante au chocolat, fruits secs d'hiver au beurre demi-sel, et glace vanille

*

Sélection de fromages de chèvre de Grignan servi avec confiture abricot-lavande et pain aux noix

Vin au verre pour accompagner :

Votre foie gras : « Muscat de Beaumes de Venise » 10.00€

Votre fromage : « Tentation de la Marquise » 10.00€

Votre dessert : « Le fruit défendu » 6.00€