

Les Entrées

Chaud et froid entre le foie gras poché et la gâche façon pain perdu, caramel d’épices et chutney de fruits

\*

Œuf parfait cuit basse température, légumes d’hiver, émulsion de Parmesan, toast truffé

\*

Crevettes grillées, les jus de carcasses crémeux, polenta et poêlé de champignons à l’ail

Les Plats Principaux

Noix de St jacques sous un beurre aux écorces d’orange, purée de panais et jus d’une daube

\*

Filet de bar en croustillant, réduction corsé en jus de bouillabaisse, aïoli, légumes de la ferme

\*

Carré de veau cuit en médaillon, condiment gremolata, épeautre façon risotto

\*

Filet de bœuf poêlé, risotto croustillant, confit d’échalotes

\*

Assiette végétarienne, sélection de légumes cuits de saison de Valréas

Les Desserts

Tarte fine 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 sa gelée de thym et pain aux noix

Entrée, plat et dessert 49€

Entrée plat ou plat dessert 39€

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€