Une image contenant Police, conception, typographie

Description générée automatiquementUne image contenant croquis, dessin, conception

Description générée automatiquement

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€