ENTREE

* Saumon gravelax, betterave cuite au four, chantilly d’herbes citronnée
* Tatin de tomates variées au balsamique, crème de chèvre et pesto de roquette
* Filet de caille cuit en ballotine, mayonnaise au parmesan, anchois et œufs mimosa

PLATS

* Pavé de truite sous une viennoise cuisinée dans son jus façon bouillabaisse et sa rouille
* Filet de daurade royale poêlée, condiment tomates séchées / chorizo, légumes croquants marinés minute
* Magret de canard cuit rosé, sauce au caramel d’épices, caviar d’aubergine sur une tartelette au parmesan
* Suprême du pintade de la Drôme, contisé au beurre d’herbes, petit épeautre, façon risotto
* Pavé de veau lentement braisé dans son jus, écrasé de pommes de terre

DESSERTS

* Palet d’amande, aux abricots frais et fruits secs, crémet de fromage blanc, marmelade d’abricots
* Vacherin glacé aux fruits rouges, glace vanille
* Crème mascarpone aux parfums de citron vert, fraise et macaron rose
* Sélection de fromages de chèvre de Grignan avec noix ou confiture d’abricots lavande

Pour accompagner votre dessert :

Vin de dessert “Le Fruit Défendu” 2022 (12cl - 6,00 €)

Toutes taxes et service compris

MENU DU JOUR panneau affichage externe

ENTREE

* Saumon gravelax, betterave cuite au four, chantilly d’herbes citronnée
* Tatin de tomates variées au balsamique, crème de chèvre et pesto de roquette
* Filet de caille cuit en ballotine, mayonnaise au parmesan, anchois et œufs mimosa

PLATS

* Pavé de truite sous une viennoise cuisinée dans son jus façon bouillabaisse et sa rouille
* Filet de daurade royale poêlée, condiment tomates séchées / chorizo, légumes croquants marinés minute
* Magret de canard cuit rosé, sauce au caramel d’épices, caviar d’aubergine sur une tartelette au parmesan
* Suprême du pintade de la Drôme, contisé au beurre d’herbes, petit épeautre, façon risotto
* Pavé de veau lentement braisé dans son jus, écrasé de pommes de terre
* Assiette végétarienne, légumes de saison de Valréas

DESSERTS

* Palet d’amande, aux abricots frais et fruits secs, crémet de fromage blanc, marmelade d’abricots
* Vacherin glacé aux fruits rouges, glace vanille
* Crème mascarpone aux parfums de citron vert, fraise et macaron rose
* Sélection de fromages de chèvre de Grignan avec noix ou confiture d’abricots lavande

Pour accompagner votre dessert :

Vin de dessert “Le Fruit Défendu” 2022 (12cl - 6,00 €)

Toutes taxes et service compris

MENU DU JOUR panneau affichage externe