ENTREE

* Tataki de thon, sauce Teriyaki, pickles de légumes, condiments au sésame et piment d’Espelette
* L’Œuf Parfait cuit basse température accompagné de ses légumes d’automne en tartelette, émulsion de parmesan
* Foie gras de canard cuit entier au nougat de Montélimar, chutney de fruits, pain d’épices maison

PLATS

* Filet de Maigre poêlé, langoustine croustillante, son émulsion, purée de céleri
* Dos de cabillaud sous une viennoise d’herbes, condiment chorizo et citron, sauce agrumes et légumes croquants
* Magret de canard cuit rosé, sauce au caramel d’épices, polenta au parmesan poêlé, légumes de la ferme
* Agneau en deux façons, l’épaule confite et le carré rosé, risotto croustillant
* Assiette végétarienne, divers légumes cuits de saison de Valréas

DESSERTS

* Choux chantilly à notre façon
* Tarte fine chaude aux figues, glace caramel
* Pastilla croquante au chocolat, fruits secs au beurre ½ sel, glace vanille
* Sélection de fromages de chèvre de Grignan servi avec confiture d’abricots lavande ou noix et pain aux noix

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

* Tataki de thon, sauce Teriyaki, pickles de légumes, condiments au sésame et piment d’Espelette
* L’Œuf Parfait cuit basse température accompagné de ses légumes d’automne en tartelette, émulsion de parmesan
* Foie gras de canard cuit entier au nougat de Montélimar, chutney de fruits, pain d’épices maison

PLATS

* Filet de Maigre poêlé, langoustine croustillante, son émulsion, purée de céleri
* Dos de cabillaud sous une viennoise d’herbes, condiment chorizo et citron, sauce agrumes et légumes croquants
* Magret de canard cuit rosé, sauce au caramel d’épices, polenta au parmesan poêlé, légumes de la ferme
* Agneau en deux façons, l’épaule confite et le carré rosé, risotto croustillant
* Assiette végétarienne, divers légumes cuits de saison de Valréas

DESSERTS

* Choux chantilly à notre façon
* Tarte fine chaude aux figues, glace caramel
* Pastilla croquante au chocolat, fruits secs au beurre ½ sel, glace vanille
* Sélection de fromages de chèvre de Grignan servi avec confiture d’abricots lavande ou noix et pain aux noix

Pour accompagner votre dessert :

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

Toutes taxes et service compris