**Restaurant « La Chenaie »**

**3 plats (entrée, plat, dessert) 46€,**

**2 plats (entrée plat / plat dessert) 39€**

**Menu enfant 16€ / plat enfant 12€**

**Menu pré-théâtre possible, diner pour 19h00 et libre pour 20h15**

Tous nos plats sont faits maison et de saison

Horaires de 19h à 21h du lundi au samedi

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 au citron confit et amande, crevette grillée et son aïoli, légumes de saison
* 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
* Parfait glacé au citron sur biscuit noix de coco, crème mascarpone et son gel au citron vert
* Sélection de fromages de chèvre de Grignan avec noix ou confiture d’abricots lavande

Les informations relatives aux allergènes contenus dans nos plats peuvent être consultés en demandant au personnel. (Gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, fruits à coque, céleri, graines de sésames, moutarde, anhydres sulfureux et sulfite, lupin, lait, mollusques)

Toutes taxes et service compris

MENU DU JOUR panneau affichage externe