

# Menu Carte

*Le Plat au choix, Fromage ou Dessert : 25€ ttc*

*Les deux Plats au choix, Fromage et Dessert : 38€ ttc*

*Les trois Plats au choix, Fromage et Dessert : 52€ ttc*

## Entrées

*Terrine de Foie gras de Canard et son pain de Campagne Artisanal,  
Petite Salade de saison.*

*...Ou...*

*Pied de Porc désossé dans son chausson croustillant  
Petite vinaigrette aux herbes fraîches.*

*...Ou...*

*Pot au feu de Légumes de saison et langoustines Poêlées.*

*...Ou...*

*Noix de Saint-Jacques poêlées au thym Frais  
Brisure de Truffe et Roquette assaisonnée.*

*Pour embellir votre repas, le Chef vous suggère :*

*Le Trou Normand (sorbet Pomme verte et Calvados) 3 €.*

*Un service de Vins au verre.*

*Une carte des Vins et Champagnes*

*Mettant en valeur le magnifique travail des vignerons Français*

## Poissons

*Les Cuisses de Grenouilles poêlées à la Provençale "persillade"  
(Plat mythique de mon Père depuis 1986).*

*...Ou...*

*Filet de Turbot cuit au poêlon, Girolles acidulées.*

*...Ou...*

*Cassolette de Poissons selon arrivage, sauce fine au Safran*

*...Ou...*

*Filet de Sandre, beurre moussoux au Citrus Pepper.*

## Viandes

*Filet de Bœuf Charolais juste poêlé  
Réduction de vin rouge de la vallée du Rhône.*

*... Ou...*

*Noisette de Cerf rissolée, petit jus Grand Veneur  
(Cerf de Nouvelle Zélande)*

*...Ou...*

*Carré de Veau rôti au poêlon et son jus déglacé*

*...Ou...*

*Demi-Pigeon entièrement désossé rôti et jus d'Ail en chemise confit.*

*Garniture de saison pour accompagner nos viandes et poissons*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*



*Chariot de Fromages affinés ou Faisselle de l'Ardèche*



*Carte des Desserts Maison au choix*

*(Tarifs TTC service compris, TVA 10%) " Ce menu peut être soumis à des modifications éventuelles "*

## Desserts



*Le Mont Gerbier de Junc (Omelette Norvégienne Marron Myrtille)*

*Omelette Norvégienne Traditionnelle (Vanille Fraise)*

*Flan aux Châtaignes de L'Ardeche et sa tuile aux Amandes.*

*Prestige au Chocolat Valrhona « Guanaja »*

*Ananas Frais, Crème chantilly, sorbet fruit de la Passion.*