

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.