



Menu 1934

Petite salade de courgettes et de boulgour

⋆.⋆.⋆.⋆.⋆.⋆.⋆.⋆

Foie gras de canard, pain d'épices au miel et gel fraise/antésite

⋆.⋆.⋆.⋆.⋆.⋆.⋆.⋆

Médailon de cristivomer façon céviche

⋆.⋆.⋆.⋆.⋆.⋆.⋆.⋆

Filet de bœuf de la région à la plancha, sauce vin, shiitakés et chorizo

⋆.⋆.⋆.⋆.⋆.⋆.⋆.⋆

Choix des desserts

Menu : 51 €

Supplément fromage + 5€

Viandes d'origine française
Prix nets, service compris, boissons non incluses.

Liste des allergènes sur demande

Menu Julia et Léon

Petite salade de courgettes et de boulgour

⋈.⋈.⋈.⋈.⋈.⋈.⋈

Médailon de cristivomer façon céviche

ou

Gaspacho de tomates, crème glacée au St Marcellin

ou

Fromage de chèvre de Saint Andéol frais et affiné, panisses

ou

Carpaccio de tête de veau, nougat de foie gras

ou

Foie gras de canard, pain d'épices au miel et gel fraise/antésite
(supplément de 7€)

⋈.⋈.⋈.⋈.⋈.⋈.⋈

Saumon pané aux graines, crème de poivron doux

ou

Magret de canard à la plancha, sauce myrtille

ou

Rouelle de tendron de veau basse température

ou

Gratin de ravioles au fromage du Vercors

ou

Magret de canard et son escalope de foie gras
(supplément de 7€)

ou

Filet de bœuf de la région à la plancha, sauce vin, shiitakés et chorizo
(supplément de 7€)

⋈.⋈.⋈.⋈.⋈.⋈.⋈

Le Garnayron (fromage de vache de Saint Andéol),
petite salade aux noix, gel de bière à la myrtille

ou

Faisselle de vache de St Andéol à la crème

ou

Yaourt de brebis à la châtaigne de Saint Andéol

⋈.⋈.⋈.⋈.⋈.⋈.⋈

Choix des desserts

Menu entrée/plat/fromage/dessert :	38 €
Menu entrée/plat/dessert :	33 €
Menu entrée/plat ou Menu plat/dessert:	28 €

Le choix des desserts

Cheesecake, mousse passion
ou
Entremet au chocolat noir et noisettes
ou
Nougat glacé au miel de St Paul
ou
Crème brûlée à la praline rose
ou
Coupe de 2 boules de glace, chantilly et tuile aux amandes
ou
Millefeuille aux fruits de saison

Menu enfant

de – 12 ans à 15 €

Rosette de Lyon avec salade
ou
Salade de courgettes et de boulgour, tomate cerise

❧.❧.❧.❧.❧.❧.❧

Gratin de ravioles au fromage du Vercors
ou
Escalope de saumon, crème de poivrons

❧.❧.❧.❧.❧.❧.❧

Faisselle de vache de St Andéol à la crème
ou
Yaourt de Brebis à la châtaigne
ou
Coupe une boule de glace avec chantilly
et tuile aux amandes

Viandes d'origine française
Prix nets, service compris, boissons non incluses.

Liste des allergènes sur demande