

Menu Julia et Léon

Mise en bouche

🍷.🍷.🍷

Oeuf parfait et poêlée de champignons sur sablé parmesan,
crème « grenouille »

ou

Espuma de bleu du Vercors, salade d'orge perlé, fruits d'automne et bœuf séché

ou

Crème de carottes des sables, moules de bouchot, poivrons et tuile de pain

ou

La suggestion de l'ardoise

ou

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

🍷.🍷.🍷

Travers de porc cuit basse température, sauce au miel et citron

ou

Suprême de pintade roulé au lard, crème au foie gras et marrons
(supplément escalope de foie gras de 7€)

ou

Gratin de ravioles au Vercorais (Tomme du Vercors)

ou

La suggestion de l'ardoise

ou

Pavé de cerf (gibier de chasse français) à la plancha, sauce au vin
(supplément de 7€)

🍷.🍷.🍷

Saint Marcellin entier rôti au four avec des noix, petite salade

ou

Faisselle de vache de St Andéol à la crème

🍷.🍷.🍷

Le choix des desserts

Menu 4 choix (entrée/plat/fromage/dessert) :	38 €
Menu 3 choix (entrée/plat/dessert) :	33 €
Menu 2 choix (entrée/plat ou Menu plat/dessert):	28 €

Menu 1934

Mise en bouche

🍷.🍷.🍷

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

🍷.🍷.🍷

Pavé de cerf (gibier de chasse français) à la plancha, sauce au vin

ou

Suprême de pintade roulé au lard, crème au foie gras et marrons
et escalope de foie gras

🍷.🍷.🍷

Saint Marcellin entier rôti au four avec des noix, petite salade
ou Faisselle de vache de St Andéol

🍷.🍷.🍷

Le choix des desserts

avec un verre de Limoncello de 2 cl

51 €

Les desserts

Entremet noisette et Chocolat au lait

ou

Parfait glacé à la Chartreuse Verte

ou

Tartelette meringuée au citron de Menton

ou

Riz au lait, pommes, espuma « tatin »

ou

La suggestion de l'ardoise

Menu enfant (– 12 ans)

Velouté de carottes ou rosette

🍷.🍷.🍷

Gratin de ravioles ou suprême de pintade

🍷.🍷.🍷

Coupe une boule de glace ou faisselle

15 €