

Menu Julia et Léon

Les Entrées

Velouté de potimarron, brisures de châtaigne et copeaux de foie gras
ou

Pressé de joue de bœuf, espuma de panais et poireau grillé
ou

Filet de saumon mariné gravlax, crème au raifort
ou

Foie gras de canard, chutney et pain d'épices au miel
(supplément de 7€)

•.¤.¤.¤.

Les Plats

Onglet de bœuf, poêlée de champignons bruns, jus crémé
ou

Croustillant de pigeon désossé, jus réduit et toast d'abattis
(supplément de 7€)

ou

Filet de canette à la plancha, sauce carotte-orange
(supplément escalope de foie gras de 7€)

ou

Gratin de ravioles au Saint Marcellin
ou

Pluma de porc mariné et coulis de légumes grillés

•.¤.¤.¤.

Les Fromages

Fromage de brebis de Sophie, confit de figues aux noix
ou

Faisselle de vache de St Andéol à la crème
ou

Yaourt de brebis de Sophie à la framboise

•.¤.¤.¤.

Le Choix des desserts

Menu Entrée/plat/fromage/dessert :	39 €
Menu Entrée/plat/fromage ou dessert :	34 €
Menu Entrée/plat ou Menu plat/dessert :	29 €
Menu Entrée/dessert :	24 €

Menu 1934

Foie gras de canard, chutney et pain d'épices au miel
ou
Filet de saumon mariné gravlax, crème au raifort

॥.॥.॥

Croustillant de pigeon désossé, jus réduit et toast d'abattis
ou
Filet de canette à la plancha et son escalope de foie gras

॥.॥.॥

Fromage de brebis de Sophie, confit de figues aux noix
ou Faisselle de vache de St Andéol à la crème

॥.॥.॥

Choix des desserts dans le menu Julia et Léon
avec un verre de Limoncello de 2 cl offert

51 €

Viandes d'origine française
excepté l'onglet de bœuf d'origine Union Européenne

Les Desserts

Entremet au chocolat noir Weiss, glace vanille
ou
Dôme vanille et au praliné, poire pochée
ou
Pana cotta avec pommes sautées au calvados
ou
Douceur fruit de la passion et biscuit noisette

Prix nets, service compris, boissons non incluses.
Liste des allergènes sur demande