

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