

Menu Julia et Léon

Merci de nous indiquer les allergies ou contraintes alimentaires
pendant la prise de commande (tout n'est pas inscrit)

Les Entrées

Velouté de potiron avec brisures de châtaigne et foie gras poêlé
ou
Terrine de volaille aux champignons du moment, crème de légumes racine
ou
Céviche de truite Murgat, espuma au lait de coco et purée de patate douce
ou
Matafan de pomme de terre aux fromages du Vercors et lard,
salade aux noix



Les Plats

Filet de truite Murgat, potiron et noix sous la peau
ou
Croustillant de pigeon désossé, jus réduit et toast d'abattis
(supplément de 7€)
ou
Gratin de ravioles du Vercors au Saint Marcellin
ou
Andouillette lyonnaise « Bobosse » rôtie, sauce moutarde
ou
Souricette de porc en croûte, crème aux champignons du moment
ou
Pavé de cerf à la plancha, réduction au poivre, beurre de dattes au whisky
ou
Cuisse de lapin désossée et roulée, panée aux noisettes

Possibilité de rajouter une escalope de foie gras sur un plat
(supplément de 7 €)



Les Fromages

Fromage de chèvre de Saint Andéol, confit de figues aux noix
ou
Faisselle de vache de St Andéol à la crème



Les Desserts

Parfait glacé à la Chartreuse, streussel chocolat
ou
Bavarois au miel de garrigue, poire pochée et noix
ou
Notre tiramisu au café
ou
Déclinaison de pomme caramélisée
ou
Coupe de deux boules de glace, chantilly et tuile aux amandes
ou
Dessert du jour

Menu Entrée/plat/fromage/dessert :	40 €
Menu Entrée/plat/fromage ou dessert :	35 €
Menu Entrée/plat ou Menu plat/dessert :	30 €
Menu Entrée/dessert :	25 €

Viandes d'origine française

Prix nets, service compris, boissons non incluses.
Liste des allergènes sur demande
Fait-maison du pain à la glace !



Menu 1934

Velouté de potiron avec brisures de châtaigne et foie gras

❧.❧.❧

Céviche de truite Murgat, espuma au lait de coco et purée de patate douce

❧.❧.❧

Croustillant de pigeon désossé, jus réduit et toast d'abattis

ou

Cuisse de lapin désossée et roulée, panée aux noisettes et escalope de foie gras

ou

Pavé de cerf à la plancha, réduction au poivre, beurre de dattes au whisky

❧.❧.❧

Choix du fromage ou dessert dans le menu Julia et Léon

avec un verre de Limoncello de 2 cl offert

52 €

Menu enfant (– 12 ans)

Velouté de potiron

ou Matafan de pomme de terre aux fromages du Vercors

❧.❧.❧

Gratin de ravioles au St Marcellin

ou Suggestion du moment

❧.❧.❧

Faisselle de vache de St Andéol

ou Une boule de glace avec chantilly

15 €

