

FORMULE PROMENADE GOURMANDE = 24 €uros Entrée + Plat

Les entrées

Profiteroles d'escargots, et queue de bœuf, au coulis de persil et ail doux

Terrine maison de légumes frais et le gaspacho de tomate

Salade aux lardons et ravioles grillottées du Dauphiné

Salade drômoise = nougat de chèvre frais et filets de caille rôtis

Les plats

Défarde de Crest (tripes d'agneau) tradition

Poisson selon l'arrivage, à la crème de lentilles verte du Puy

Suprême de pintadeau, jus au vin de noix

Formule complète = Entrée + plat + Dessert = 30 €uros

MENU EPICERIE 1 entrée + 1 plat +1 dessert = 41 €

1 entrée +1 poisson +1 viande +1 dessert = 51 €

Filet d'omble chevalier au quinoa rouge et blanc

Trilogie de foie gras (en pot au feu, aux lentilles verte du Puy et aux raisins)

Velouté de potimarron et pétoncles rôties au caviar de hareng

Dos de turbot à l'estragon, pomme céleri

Médaille de lotte au pistil de safran de la Drôme

Bœuf rôti façon des mariniers du Rhône

Pomme de ris de veau, jus au parfum d'arabica

Noisette de filet d'agneau aux herbes, jus tomate

Dessert = Déclinaison du chocolatier ou Assiette gourmande

MENU CONFIANCE = 74 €

Menu dégustation composé d'1 entrée, 2 poissons, 1 viande, 1 fromage et 1 dessert, selon les arrivages, et l'inspiration du chef

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

CARTE DE L'EPICERIE

LES ENTREES

- Foie gras frais de canard préparé par nos soins 19 €
- Salade aux lardons et aux ravioles grillottées 12 €
- Velouté de potimarron et pétoncles rôties au caviar de hareng 18 €
- Profiteroles d'escargots, queue de bœuf, au coulis de persil et ail doux 16 €
- L'assiette végétarienne 15 €

LES POISSONS

- Dos de turbot à l'estragon, pomme céleri 26 €
- Médaille de lotte au pistil de safran 26 €
- Marée du jour, en fonction de l'arrivage 26 €
- Filet d'omble chevalier à la Clairette de Die 24 €

LES VIANDES

- Foie gras de canard au vinaigre balsamique et raisins 22 €
- Pomme de ris de veau, jus au parfum d'arabica 26 €
- Bœuf rôti, façon des mariniers du Rhône 24 €
- Noisettes de filet d'agneau aux herbes, jus tomate 22 €

LES FROMAGES

- Assiette de fromages régionaux affinés par nos soins 8 €
- Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits 5 €

LES DESSERTS

- L'assiette du chocolatier 10 €
- La déclinaison des gourmandises 10 €
- Le dessert 7 €

Toutes les viandes servies sont d'origine française.

Nous n'acceptons plus le règlement par chèque bancaire