



Le Restaurant est ouvert sur Réservation de 19h30 à 21h.

Opening hours from 7,30 pm to 9,00 pm.

Nos Formules du Soir

Entrée + Plat + Dessert 39 €

Starter + Main Course + Dessert

45 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Starter + Main Course + Cheese + Dessert

Entrées

17€

Velouté crémeux de Potimarron, Chips de Jambon Serrano

Creamy Softness of Pumkin, Chips of Ham Serrano

Foie Gras Poêlé sur Pain d'Épices

Roasted Foie Gras on Gingerbread

Terrine de Fromage de Chèvre aux Oeufs de Truite sur lit de Verdure aux Graines de Sésame

Goat Cheese Terrine on Green Salad and Sesame seeds

Plats Chauds

25€

Servis avec un Accompagnement au Choix :

Filet Mignon de Veau grillé

Grilled Veal Tenderloin

Filets de Caille cuits au Foie Gras

Quail cooked with Duck Foie Gras

Filet de Bar à l'unilatéral, Emulsion de Coriandre

Bass Fillet, corianda emulsion

Souris d'Agneau confite rôtie au Miel et Sarriette

Crystallized knuckle of lamb roasted in the Honey and Savory

Accompagnements (servis seul 5 €)

Cake Broccolis au Fromage de Chèvre

Broccoli & Goat Cheese Cake

Cassolette de Champignons

grilled mushrooms

Purée de Patates Douces

Mashed Sweet Potatoes

Wok de Légumes Croquants

Wok of crisp Vegetables

Sauf mention du plat concerné, nos viandes sont d'origine Union Européenne.



Fromages

10 €

Picodon de la Drôme sur lit de Salade
Drôme's Goat Cheese with Green Salad

Faiselle de Fromage Frais (Crème fraîche ou Coulis de Fruits Rouges)
Faiselle of Fresh Cheese (Cream or Red Fruits Coulis)

Desserts

15 €

Nougat glacé du Chef au coulis de Fruits Rouges
Iced Nougat du Chef with Red Fruits Coulis

Fondant au Chocolat & Chataignes, Crème Anglaise
Chocolate Fondant & Chestnuts, Crème Anglaise

Verrine Panacotta Vanille, Éclats de Crumble au Speculoos
Vanilla Panacotta, garnished, with Speculoos Crumble

Menu Enfant (- 10 ans)

16 €

Children's Menu

Soda ou Jus de Fruit
Soda or Fruit Juice

Steak Haché ou Jambon Braisé
Ground Beef or Baked Ham

Accompagnement :
Frites Soufflées ou Courgettes grillées
*Accompaniment :
French Fries or grilled Zucchini*

Brownie au Chocolat ou Glace Parfum au choix
Chocolate Brownie or Ice Cream flavor of your choice

IDEES DE VINS ... de la Vallée du Rhone

Some Rhone valley wines...

COTE ROTIE Rouge Duclaux, La Germiné, 75 cl	65€
CHATEAUNEUF DU PAPE Rouge, Dne Mathieu, 75cl	52€
GRIGNAN-ADHEMAR Rouge Dne Bour, terre d'Epices, 75cl	33€
CONDRIEU Blanc D.Morion, 75cl	53€
GRIGNAN-ADHEMAR Blanc, Dne Montine, Viognier, 75cl	30€

