

Menu Gourmand



Menu hors boissons avec Entrée, Plat, Fromage et Dessert : **38 euros**
Proposed menu without drinks, with starter, main dish, cheese and dessert

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Verrine de Pommes Caramélisées et son Pain aux Céréales

"Foie Gras" homemade, half-cooked, with apple marmelade and cereals bread

*Verre de Muscat de Beaumes de Venise (7 €)**

Saint-Jacques Poêlées et son Velouté d'Etrilles

Fried "Saint-Jacques" with cream soup of green crabs

*Verre de Viognier Domaine Delas, vin aux notes de fruits exotiques, de pêche, d'abricot,
d'agrumes confits et sa fraîcheur en bouche (4.50 €)**



La Daurade : en Filet, Grillé, et sa Sauce au Romarin

Grilled filet of bream with rosemary sauce

*Verre de Saint-Joseph blanc Domaine Courbis, vin sec, floral et fruité (7.5€)**

Le Cerf : en Pavé, Grillé

Grilled piece of deer

*Verre de Crozes-Hermitage rouge d'une rondeur agréable, frais et fruité Domaine P&V Jaboulet, (5.5€)**

Le Ris de Veau et sa Crème de Cèpes

Veal sweetbreads with cream of mushrooms "Cèpes"

*Verre de Saint-Joseph rouge Domaine Courbis, tendre et élégant aux notes de cassis et poivre (7.5€)**



Sélection de Fromages ou Faisselle à la Crème

Cheeseboard or White cheese

*Verre de Saint-Joseph rouge Domaine Courbis, tendre et élégant aux notes de cassis et poivre (7.5€)**



Choix de Desserts « Maison »

Homemade dessert

Verre de Muscat de Beaumes de Venise, 4 cl pour accompagner tous nos desserts (3.5 €)

*Menu proposé en option avec un accord « Mets et Vins » (verre de 14 cl) **
Proposed menu option agreement "Food and Wine" (glass 14 cl)