

Menu des bords d'Isère

34.00€ (1 entrée + 1 plat + 1 dessert)

Supplément fromage : 5€

Entrées

*Tortilla d'œuf bio et légumes,
Émincé de filet de canard aux aromates, gaperon d'Auvergne,
Sauce Romesco (Tomate, poivron rouge, piment doux et amandes)*

Ou

*Tartelette noix de pécan- raifort, ail noir de la Drôme,
Blancs de seiche grillés, crème d'oignons.*

Notre producteur : Les saveurs drômoises à Eurre.

Plats

*Dos de flétan rôti,
Fricassée de pleurotes et shitaké de la Drôme aux légumes verts,
Sauce tandoori-coriandre.*

Notre producteur : Le champignon français, Chavannes.

Ou

*Pavé de veau grillé cuit à basse température,
Condiment aux escargots de Montvendre et sauce carbonara.*

Notre producteur : Les escargots de Montvendre, Montvendre.

Dessert

(À choisir au moment de la prise de commande du menu)

Coupe transparence : crème brûlée et abricots rôtis, crème montée citron-vert-verveine.

Ou

Pancake rhubarbe-cassis, et glace bio yaourt au poivre Timut.

Ou

Financier pistache-cerise et sa coque de mousse légère au chocolat au lait Bahibé.

Notre fournisseur de glace : Terre Adélice, Saint Sauveur de Montagut

Notre fournisseur de chocolat : Valrhona, Tain-L'Hermitage.