

Menus de groupe

Menu à 28 €

Ce menu n'est pas servi les dimanches
et jours fériés

Saumon en deux façons:

en rillettes et mariné à l'aneth

son pain toasté

———

Suprême de poulet "façon nems"

jus acidulé

Garniture de légumes

———

Assiettes de fromages secs

ou

Faisselle à la crème

———

Tatin de fruits exotiques,

verrine chocolat au lait et sorbet maison

ou

vacherin glacé

———

Possibilité de formule avec l'apéritif,

le vin, le café et mignardises:

13 € par personne

Kir vin blanc au cassis

et amuses bouches

Côtes du Rhône "Parallèle 45"

Paul Jaboulet

(1 bouteille pour 3 personnes)

Menu à 34 €

(sans mise en bouche : 31 €)

Mise en bouche

———

Brochettes de filets de caille

et pépites de foie gras aux griottes

transparence de légumes

———

Pavé de veau en croûte de chorizo

jus corsé

Légumes du moment

———

Assiette de fromages

ou

Faisselle à la crème

———

Millefeuille croustillant aux fraises,
mousseline vanille et sorbet citron basilic

ou

Entremet pour évènement

ou

vacherin glacé

———

Possibilité de formule avec l'apéritif,

le vin, le café et mignardises:

15 € par personne

Kir au Saint Péray pétillant

pêche de vigne

et amuses bouches

Vin de pays d'Ardèche "Bergougnou"

(1 bouteille pour 3 personnes)

Menu à 41 €;

Mise en bouche

———

Carpaccio de saint jacques, taboulé de quinoa

gaspaco mousseux

———

Filet de rouget et foie gras poêlé

beurre d'aromates

———

Pintade fermière de la maison VEY (à Polignac)

en deux façons:

le manchon rôti, le suprême croustillant

aux pignons de pin

légumes du moment

———

Assiette de fromages

ou

Faisselle à la crème

———

Tarte sablée framboises et chocolat

sorbet citron maison

ou

Entremet pour évènement

ou

vacherin glacé

———

Ce menu peut être servi avec une seule entrée

pour 35 Euros

Possibilité de formule avec l'apéritif,

le vin, le café et mignardises:

16 € par personne

Kir au Saint péray pétillant

myrtille

et amuses bouches

Vin de pays d'Ardèche blanc

"Salabelle"

et

Vin de pays d'Ardèche rouge

"Bergougnou "

(1 bouteille pour 3 personnes,

blanc et rouge confondus)

Les formules "apéritifs, vin et café"

sont proposés pour des repas

à partir de 15 personnes

Les menus sont à choisir

l'ensemble de la table

Menu à 49 €

Mise en bouche

———

Duo de foie gras:

terrines maison et son chutney

escalope poêlée aux fruits

———

Bouillon de queues de langoustines aux asperges

craquelin au sésame

———

Le filet de boeuf de pays poêlé

pommes anna et jus de champignons

———

Assiette de fromages

ou

Faisselle à la crème

———

Déclinaison de desserts

ou

Entremet pour évènement

ou

vacherin glacé

———

Ce menu peut être servi avec une seule entrée

pour 42 Euros

Possibilité de formule avec l'apéritif,

le vin, le café et mignardises

à 18 € par personne

Cocktail "Les Feuillantines"

et amuses bouches

(Jus de pêche, Saint Péray pétillant,

crème de myrtille)

Côtes du Rhône blanc "Cuvée vinum"

Domaine du Mas Libian

et Graves J de Jonquet

(1 bouteille pour 3 personnes,
blanc et rouge confondus)