

Menu Gourmet du Jeudi midi 15 août 2024

Pour mettre en appétit, servi en miniature :
Terrine de Foie Gras de canard, chutney mangue passion.

~~~~~

Salade Gourmande du Chef : Ravioles de Royans dorés au beurre, Emincé de Jambon cru, Demi Œuf dur, croûtons, feuille de chêne brune et tomate.

~~~~~

Filets de Rouget Barbet couchés sur une écrasée de pomme de terre, sauce pesto au parmesan et au basilic.

~~~~ Ou / Et (supplément de 10€) ~~~~

Suprême de Volaille doré au four sur un lit de haricots verts, sauce crémée aux Morilles, Fine mousse de Légumes et Totem de Risotto.

~~~~~

Faiselle fraîche à la crème ou au coulis de framboise.
Ou
Demi Saint Marcellin affiné et sa confiture de cerises.

~~~~~

Assiette Gourmande du Pâtissier :  
4 Surprise sucrée servies en miniature.

## Au restaurant :

42,00€ 2 plats : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert.

52,00€ 3 plats : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert.

A emporter : 18€ Mise en bouche, Poisson ou Viande,  
A emporter : 28€ Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,  
A emporter : 36€ Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert.