



Menu Prestige

Kir Royal à la Fraise des Bois

Amuse-Bouche Selon l'Inspiration du Chef...

ENTREES

Cocotte d'œufs de Poule Pochés en Meurette

Millefeuille d'aubergines Grillées et Chèvre Frais à la Tapenade

Salade d'Endives aux Noix, Crème de Roquefort,
Copeaux de Serrano

L'Entrée du Jour....

PLATS

Les Quenelles de Brochet Façon Louis XIV, New Burg

Souris d'Agneau Confite aux Senteurs des Garrigues

Dos de Saumon de Norvège Cuit à la Plancha,
Risotto Crémeux au Parmesan

La Suggestion du Marché....

DESSERTS

Brie de Meaux Affiné par Maître »Anthès »,
Panaché de Salades

Moelleux Tiède au Chocolat « Valrhona »,
Cœur Coulant Framboises et son Sorbet

Coupe Laumière Amaréna,
Glace Vanille, Amaréna, Kirsch, Chantilly

Clafoutis Tiède aux Pommes et à la Cannelle,
Glace Vanille

Nos Vins Sélectionnés :

Découverte des Coteaux du Pays de l'Ardèche