



Menu Prestige

Kir Royal à la Fraise des Bois

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

ENTREES

Tartare d'Avocats et Crevettes Roses aux Herbes Fraîches

Millefeuille d'aubergines Grillées et Chèvre Frais à la Tapenade

Saumon Norvégien Façon Gravlax, Caviar d'Avruga

L'Entrée du Jour.....

PLATS

Les Quenelles de Brochet Façon Louis XIV, New Burg

Navarin d'Agneau Mijoté à l'Ancienne aux Légumes
d'Automne

Filet de Lieu et Jambon de Serrano Rôti
aux Lentilles Vertes du Puy

La Suggestion du Marché.....

DESSERTS

Brie de Meaux au Lait Cru, Affiné,
Panaché de Salades

Moelleux Tiède au Chocolat « Valrhona »,
Glace à la Pistache

Verrine d'Ananas Rôti, Mousseline Légère au Rhum

Nos Vins Sélectionnés :

Découverte des Coteaux du Pays de l'Ardèche