



Menu Prestige

Kir Royal à la Fraise des Bois

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

ENTREES

Panna Cotta aux Asperges et Parmesan,
Coulis de Tomates au Pesto

Millefeuille d'aubergines Grillées et Chèvre Frais à la Tapenade

Cassolette de Crevettes Roses, à la Crème de Champagne

L'Entrée du Jour.....

PLATS

Les Quenelles de Brochet Façon Louis XIV, New Burg

Curry d'Agneau Mijoté à l'Indienne, Riz Basmati

Filet de Rascasse Cuit Plancha, Mousseline de Chou-Fleur,
Fumet de Favouille

La Suggestion du Marché.....

DESSERTS

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

Moelleux Tiède au Chocolat « Valrhona »,
Sorbet Framboises et Son Coulis

Coupe de Fraises Façon Melba
(Glace Vanille, Fraise, Coulis de Framboises, Chantilly)

Nos Vins Sélectionnés :

Découverte des Coteaux du Pays de l'Ardèche