



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

Picatta de Veau de l'Aveyron et du Ségala Label Rouge au
citron, risotto Provençal

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