



Menu Prestige

Kir Royal à la Fraise des Bois

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

ENTREES

Belle Profiterole Tiède aux Pommes,
Sauce au Foie Gras de Canard

Millefeuille d'aubergines Grillées et Chèvre Frais à la Tapenade

Petite Cocotte d'œufs Pochés en Meurette
à la Bourguignonne

L'Entrée du Jour.....

PLATS

Les Quenelles de Brochet Façon Louis XIV, New Burg

Cœur de Rumsteack Poêlé au Poivre Vert,
Pommes Grenailles Rissolées

Filet de Daurade Royale Cuit Plancha,
Brandade de Fenouil et Tapenade

La Suggestion du Marché.....

DESSERTS

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

Moelleux Tiède au Chocolat « Valrhona »,
Glace Vanille, Caramel au Beurre Salé

Coupe Glacée Amarena
(Glace Vanille, Amarena, Chantilly)

Nos Vins Sélectionnés :

Découverte des Coteaux du Pays de l'Ardèche