

MENU pour les Enfants (- de 12ans) 15€

Sirop à l'eau

Petite assiette de charcuterie

Godiveaux ⁽⁷⁾,

Gratin dauphinois

Assiette de fromages régionaux ⁽⁷⁾

Ou

Yaourt Nature fermier ⁽⁷⁾

Ou

Glace

MENU

Ce Menu se décline de plusieurs façons→

Grande entrée + dessert 19.90€

Plat + dessert 19.90€

Entrée + plat 25.00€

Entrée + plat + Fromage **ou** dessert 29.00€

Le Complet (entrée, plat, fromage **et** dessert) 33.00€

Le Complet, accords mets & vins 45.00€

(un verre de vin à chaque plat)

Prix net, service compris

MENU

MISE EN BOUCHE

Les entrées

Le fromage de chèvre frais comme un nougat, toasts
chauds, salade (1/7/8)

Ou

L'entrée du Moment

Ou

Crèmeux de marrons, fricassée de cèpes à la crème,
ravioles de ROMANS croustillantes (1/7)

Les plats

Cuisse de pintade fermière désossée, farcie aux
pommes fruits, marrons, noix, gratin dauphinois (7/8)

Ou

« Ragout » de poissons (selon arrivage), et
crustacés, fricassée de légumes

(4)

Ou

Mijoté de bœuf à la Bière STEVENSON (brasserie
locale LA VELLAVIA), petit épeautre du Velay (1/3/7)

Chariot de FROMAGES RÉGIONAUX (7)

ou

YAOURT NATURE Fermier (7)

Les desserts

Tarte au chocolat MAISON (1/3/7)

Ou

Chaud-froid pommes caramel, glace vanille (7/6)

Ou

Assiette gourmande (1/3/7/6/8)

Accord mets & vins :

Entrée :

Vin rouge :
AOP

Languedoc,
Terrasse du
LARZAC - ST
JEAN- Ch.
du SERRE
Ou

Vin blanc :
Viognier
Chapoutier,
Domaine Les
Granges de
Mirabel

Plat :

Vin blanc :
Cevennes,
PETRICHOR
Domaine
Vallat de
Briançon
Ou

Vin rouge :
Crozes
Hermitage,
Domaine de
PRADELLE

Fromage :

Vin rouge :
Val de
LOIRE,
Saumur
Champigny

Dessert :

Vin blanc :
Vin de
Gascogne,
Villa
Chambre
d'Amour