



— Auberge de Montfleury —



CARTE ÉLABORÉE PAR LE
CHEF MATIAS ALESANDRELLI ET SON ÉQUIPE

-NOS HORAIRES-

- MERCREDI À SAMEDI 12h à 13h15
19h30 à 21h
 - DIMANCHE 12h à 13h15
-

-RÉSERVATIONS-

 04 75 94 74 13

 www.aubergedemontfleury.fr

*Au sein de notre site, vous pouvez trouver un **module de réservation en ligne**,
notre **boutique de coffrets cadeaux** et vous pouvez également découvrir les
cours de cuisine que le chef propose tout au long de l'année.*



MICHELIN

Tous nos plats sont faits « maison » - Origine des viandes: Ardèche, France.
La liste des allergènes est tenue à votre disposition à l'accueil.
Tous nos prix sont nets, taxes et servis compris.



-LES INEDITS-

MENU À RÉSERVER 4 JOURS À L'AVANCE ET SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

MENU

- Table du Chef -

Vivez l'expérience d'un repas en cuisine, une véritable invitation au voyage par l'éveil de tous les sens

- GRIGNOTAGES • MISE EN BOUCHE •
- 1ÈRE ENTRÉE • 2ÈME ENTRÉE •
- PLAT INTERMÉDIAIRE •
- PAUSE FRAICHEUR • PLAT PRINCIPAL •
- PRÉ-DESSERT • DESSERT •

125€/ PERS

HORS BOISSONS

MENU

- Carte Blanche -

*Laissez-vous guider par le Chef et son équipe à travers un **menu surprise inédit.***

- GRIGNOTAGES • MISE EN BOUCHE •
- ENTRÉE • PLAT INTERMÉDIAIRE •
- PAUSE FRAICHEUR •
- PLAT PRINCIPAL • PRÉ-DESSERT •
- DESSERT •

105€/ PERS

HORS BOISSONS

DÉGUSTATION "METS ET VINS"

Le Menu Table du Chef et Carte Blanche peuvent être servis en alliance Mets et Vins.

Alliance 3 verres: 36€ - Alliance 4 verres: 48€ - Alliance 5 verres: 60€

- Prix net par personne -

**Merci de signaler toute allergie ou intolérance alimentaire avant la prise de commande.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes incorporés dans nos plats.**



MENU
- *Découverte* -

5 services: •GRIGNOTAGES•MISE EN BOUCHE•ENTRÉE•PLAT PRINCIPAL•DESSERT• **75€/PERS**
OU

6 services: •GRIGNOTAGES•MISE EN BOUCHE•2 ENTRÉES•PLAT PRINCIPAL•DESSERT• **90€/PERS**

- **EVEIL DES PAPILLES & GRIGNOTAGES** -

- **MISE EN APPÉTIT-**

- **ENTRÉES** -

• *TRUITE ARC EN CIEL , FRAÎCHEUR DE CONCOMBRE, OIGNON ROUGE,
FRUIT DE LA PASSION, CITRON CONFIT, LECHE DE TIGRE* •

ou

• *ARTICHAUTS, AIL NOIR, CITRON NOIR ET CAFÉ, DANS LEUR BOUILLON* •

ou

• *RIS DE VEAU EN DOUBLE CUISSON, FENOUIL, PAMPLEMOUSSE. SAUCE GASTRIC* •

*Pour ce plat - supplément **5€/PERS***

- **PLATS** -

• *<<RETOUR DE PÊCHE>> SELON L'INSPIRATION DU MOMENT* •

ou

• *AGNEAU DE L'ARDÈCHE DÉCLINÉ EN TROIS SERVICES, LÉGUMES DE PRINTEMPS,
JUS DE CUISSON AU FERNET BRANCA* •

- **DESSERT** -

Gourmandise au choix

• *<< HAUTEUR >> MAÏS, FROMAGE DE CHÈVRE, CITRON, VERVEINE* •

ou

• *<< SANTÉ >> CHOCOLAT GUANAJA 70% ET BAHIBÉ 46% VALRHONA,
FRUIT ROUGE ET VIN* •

ou

• *<< MATE >> YERBA MATE, AGRUMES, BISCUIT JOCONDE* •

**Merci de signaler toute allergie ou intolérance alimentaire avant la prise de commande.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes incorporés dans nos plats.**



LES
- Fromage -

• FROMAGE AFFINÉS EN COLLABORATION AVEC BON ET VIVANT •

Service optionnel **15€/PERS**

LES
- Dessert -

Gourmandise au choix

- << **HAUTEUR** >> MAÏS, FROMAGE DE CHÈVRE, CITRON, VERVEINE •
ou
- << **SANTÉ** >> CHOCOLAT GUANAJA 70% ET BAHIBÉ 46% VALRHONA,
FRUIT ROUGE ET VIN •
ou
- << **MATE** >> MATE, AGRUMES, BISCUIT JOCONDE •



MICHELIN

Tous nos plats sont faits « maison » - Origine des viandes: Ardèche, France.

La liste des allergènes est tenue à votre disposition à l'accueil.

Tous nos prix sont nets, taxes et servis compris.



EXTRAIT DE LA CARTE
- *Vins, Apéritifs et Spiritueux* -

- **LES VINS D'ARDÈCHE** -

- VIN DE FRANCE BLANC, CAVE VINUM, MAS DE LIBIAN 2023 • 42€
- IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE BLANC, MADAME DE, CHÂTEAU LA SELVE, 2023 • 76€
- IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE ROUGE, ENCRE DE SY, DOMAINE DES LOUANES, 2022 • 49€
- IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE ROUGE, 1570, CHÂTEAU DES LÈBRES, 2022 • 88€

- **LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE** -

- AOP CONDRIEU, LE GRAND VALLON, FRANÇOIS VILLARD, 2021 • 115€
- AOC CROZES-HERMITAGE, AUX BÊTISES, DOMAINE DAVID REYNAUD, 2023 • 60€
- AOC HERMITAGE, DOMAINE MARC SORREL, 2018 • 260€
- AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINT-ANDÉOL, CHÂTEAU DE ROCHECOLOMBE, 2021 • 52€

- **LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE** -

- AOP CONDRIEU, LE GRAND VALLON, FRANÇOIS VILLARD, 2021 • 95€
- AOC CROZES-HERMITAGE, AUX BÊTISES, DOMAINE DAVID REYNAUD, 2023 • 186€
- AOC HERMITAGE, DOMAINE MARC SORREL, 2018 • 465€
- AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINT-ANDÉOL, CHÂTEAU DE ROCHECOLOMBE, 2021 • 65€

- **LES VINS DES AUTRES RÉGIONS** -

- AOC BOURGOGNE, LES CHAMPLAINS, DOMAINE SIMON BIZES & FILS, 2014 • 98€
- AOC TOURAINE, BECARRE, DOMAINE LA GRANGE TIPHAINE, 2021 • 65€
- IGP ALPILLES, DOMAINE DE TREVALLON, 2020 • 280€
- AOC CORSE, CLOS VENTURI, 2021 • 85€
- VDF LE BOUYSSOLET, DOMAINE LE ROC, 2021 • 48€
- AOC MINERVOIS LA LIVINIÈRE, CLOS D'ORA, GÉRARD BERTRAND, 2016 • 350€

- **APÉRITIFS & SPIRITUEUX** -

- COUPE DE CHAMPAGNE BLANC BRUT 10 CL • 18€
- COCA-COLA 33 CL • 7€
- WHISKY PUR MALT, SCHISTE, MAISON TANARGUE 4 CL • 12€
- JUS DE FRUIT PATRICK FONT 25 CL • 9€
- ANISÉS 4 CL • 8€
- COCKTAIL SANS ALCOOL 15 CL • 11€
- COCKTAIL EPHÉMÈRE AVEC ALCOOL 12 CL • 15€