

Formules « Gourmandes »

- Réveil des Papilles / Grignotages / Mise en Appétit / Entrée / Plat principal / Dessert : 64.00 €
OU Réveil des Papilles / Grignotages / Mise en Appétit / Entrée / Plat intermédiaire / Plat principal / Dessert : 75.00 €
OU Réveil des Papilles / Grignotages / Mise en Appétit / Entrée / Plat : 55 €
OU Réveil des Papilles / Grignotages / Mise en Appétit / Plat principal / Dessert : 55.00 €
OU Réveil des Papilles / Grignotages / Mise en Appétit / plat : 45.00 €

Réveil des Papilles

Grignotages

Mise en Appétit

Entrée :

Poulpe de Méditerranée, tomate bio d'Hervé et focaccia.

OU

Selle de cochon de Mr Boyrel maturée au « beurre de Figuier »,
Concombre et courgette de la Ferme Saintbioz, jus réduit

Plat intermédiaire :

(Ces plats sont exclusivement servis dans le cadre du menu 2 plats)

Huitre D. Sorlut n°1 laquée à la bière Ambrée de Jérémie,
Cueillette sauvage et fenouil

OU

Ris de cœur glacé « eau de Melon », melon et verveine fraîche,
Jus de cuisson au « Verjus » Maison Bourgoin

Plat principal :

« Retour de Pêche » ; selon l'inspiration du moment

OU

Assiette "99.99% Végétale" : Tomate et Pastèque Bio d'Hervé

OU

Faux filet de veau d'Ardèche, Aubergine Bio de la Ferme Saintbioz
Condiment d'herbes fraîches, Jus de veau « marinière »

Fromage :

Création Fromagère

OU

Fromages secs affinés - 100 % fermier & régional

Service du fromage en option : 15.00 €

Gourmandise au choix

Commande prise en début de repas

En raison d'un approvisionnement en produits frais ; des changements peuvent être apportés au menu

Merci de nous signaler toute intolérance alimentaire

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes incorporés dans nos plats

Toute Modification apportée au menu engendrera un supplément.