

## 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.*