



AUBERGE  
de MONTFLEURY  
*Ardèche*



## Nos Recettes « A EMPORTER »

### *Fêtes de Fin d'Année 2024*

#### Renseignements et Commandes :

04 75 94 74 13 ou [contact@auberge-de-montfleury](mailto:contact@auberge-de-montfleury)

#### *Nos Entrées*

- Gratin de Poisson et Fruits de Mer : 20 € / portion pour 1 pers.
- Ris de Veau aux Morilles et Vin Jaune : 22 € / portion pour 1 pers.
- Ballotin de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest au Naturel : 50 € les 250 g - 100 € les 500 g

#### *Nos Plats*

- Filet de veau du Ségala « comme un Wellington » : 25 € / portion pour 1 pers
- Fricassée de Chapon fermier d'Ardèche, sauce Albufera : 24 € / portion pour 1 pers
- Gratin de Cardon et Légumes du Moment : 6 € / portion pour 1 pers

#### *Nos Bûches*

*Citron-Meringue* : Dacquoise citron, crémeux citron, crumble amande, mousse lait-meringue

*Royale* : croustillant cookie, biscuit amande, crémeux praliné fruité, mousse chocolat noir

*Tatin du Terroir* : Pâte feuilletée, pomme façon tatin, bavaroise vanille, caramel mangue - vin blanc  
6 € / portion pour 1 pers

Dernières prises de commandes : le 22 et 29 Décembre

#### *Retraits des commandes :*

Lundi 23 de 17h00 à 19h00 et mardi 24 de 10h00 à 12h00

Lundi 30 de 17h00 à 19h00 et mardi 31 de 10h00 à 12h00

✿ MICHELIN 2024

Tous nos plats sont faits « maison »

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document tenu à votre disposition sur demande.

*Origine des viandes : France, Ardèche - Tous nos prix sont TTC*

AUBERGE-DE-MONTFLEURY.FR

200 route des Cépages, 07170 Saint-Germain — Tel : +33 4 75 94 74 13 — [contact@auberge-de-montfleury.fr](mailto:contact@auberge-de-montfleury.fr)