

Le Menu du moment

26.00€

Velouté de potimarron Bio

Crème au sésame et gressin

Ou

Pâté Croûte maison,

Farci à la volaille et au pesto

Ou

La Salade de Chèvre frais,

Aux herbes fraîches et accompagnée de légumes grillés

Ou

La terrine de foie de volaille,

Tuile aux éclats de noisette et confiture d'oignons

~

Dos de Bonite servi rosé

Curry de légumes et riz pilaf

Ou

Le suprême de pintade

Cuit en basse température, jus à l'ail noir, pommes de terre et garniture de saison

Ou

Le Foie de Veau en persillade

Pommes de terre vapeur

Ou

Le Gratin de Ravioles,

A la crème de chèvre, courgettes et tomates confites

~

La Carte des desserts

Le menu Gourmand 38.00€

(Sans les Fromages 36.00€)

Les Noix de St Jacques

Fenouil et bisque de crustacé

~

Le Filet de Bœuf Français

Poêlé, Sauce au poivre de Voatsiperifery et sa garniture de légumes

~

Les Fromages

~

La Carte des desserts

Le Menu Enfant

9.00 € par personne

Un verre de Sirop, de limonade ou de jus d'orange

Gratin de ravioles à la crème

Ou

Suprême de Volaille et sa garniture de légumes

Ou

Steak Haché et sa garniture de légumes

~

Mousse au Chocolat

Ou

Glace 2 boules (vanille, chocolat, pistache, citron ou fraise)

(Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans)

A la Carte

Les Entrées

Velouté de potimarron Bio Crème au sésame et gressin	8.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Grignan ou Côtes du Rhône blanc 4.00€</i>	
Le Pâté Croûte maison , farce de volaille et de pesto	12.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Côtes du Rhône rouge 3.50€</i>	
La Salade de Chèvre frais aux herbes accompagnée de légumes grillés	10.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Sancerre blanc 5.00€</i>	
La terrine de foie de volaille , Tuile aux noisette et confiture d'oignons	12.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Pinot noir 5.00€</i>	
Les Noix de St Jacques , fenouil et bisque de crustacé	15.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Chardonnay 5.00€</i>	

Les Plats

Le Gratin de Ravioles du Royans , crème de chèvre, courgettes et tomates	15.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Sancerre blanc 5.00€</i>	
Dos de Bonite servie rosé Curry de légumes et riz pilaf	17.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Chardonnay 5.00€</i>	
Le suprême de pintade Cuit en basse température, jus à l'ail noir	16.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Grignan Rouge 4.00€</i>	
L'Agneau de la région , cuit à la façon d'un gigot de 7 heures	19.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Crozes Hermitage rouge 6.00€</i>	
Le Foie de Veau en persillade et pommes de terre vapeur	16.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Pinot noir 5.00€</i>	
Le Filet de Bœuf (origine France), sauce au poivre de Voatsiperifery et sa garniture	25.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Crozes Hermitage rouge 6.00€</i>	

Extrait de notre carte des vins

Vins Blanc :

St Joseph, Domaine Guy Farge « <i>Vania</i> »	29.00 €
Crozes Hermitage, Domaine Alain Graillot	28.00 €
Condrieu, Domaine Pierre Jean Villa « <i>Jardin Suspendu</i> »	48.00 €
Chassagne Montrachet, Sylvain Morey 1 ^{er} cru « <i>En Caillerets</i> »	64.00 €
Rully, Domaine Jean Baptiste Ponsot « <i>En Bas de Vauvry</i> »	29.00 €
Sancerre, Domaine Lucien Crochet	29.00 €

Vins Rosé :

Grignan, Domaine de Montine « <i>Gourmandises</i> »	16.00 €
Grignan, Domaine du Chardon Bleu « <i>Cuvée Ritournelle</i> »	16.00 €

Vins Rouge :

Saint Emilion, Château Grand Pontet 2006 Grand cru	69.00 €
Saint Julien, Reserve de Leoville Barton	55.00 €
Gevrey Chambertin, Domaine Philippe Rossignol « <i>Vieilles Vignes</i> »	41.00 €
Chambolle Musigny, Domaine de la Pousse d'Or	69.00 €
Savigny les Beaune, Domaine Simon Bize « <i>Aux Grands Liards</i> »	39.50 €
Crozes Hermitage, Domaine Alain Graillot	34.00 €
Saint Joseph, Domaine Aurelien Chatagnier	30.00 €
Saint Joseph, Domaine du Monteillet « <i>Cuvée du Papy</i> »	34.00 €
Cornas, Domaine E & J Durand « <i>Prémices</i> »	34.50 €
Côte Rôtie, Domaine du Monteillet « <i>Fortis</i> »	59.00 €
Côtes du Rhône, « <i>Alyzée</i> » Les deux cols	18.00 €
Vinsobres, Domaine Chaume-Arnaud	23.50 €
Rasteau, Domaine de Beurenard	26.00 €
Vacqueyras, Domaine le Sang des Cailloux « <i>Lopy</i> »	38.00 €
Chateauneuf du Pape, Clos des Brusquières	41.00 €

Horaires Restaurant / *Opening Time*

Déjeuner / *Lunch*

Du Lundi au Dimanche de 12h à 13h30 / *Monday until Sunday 12pm until 13.30pm*

Dîner / *Dinner*

Du Lundi au Dimanche de 19h30 à 20h30/ *Monday until Saturday from 7.30pm until 8.30pm*