



Menu saveur

Prix :72,00€

Cocktail

Mozarella et tomates cerise en brochette

Bille de melon / pastèque en brochette

Canapé au saumon fumé par nos soins à l'aneth

Verrine de chèvre frais, lentilles vertes du Puy et tomate confit

Pique pruneau et bacon

Pique quenelle grillée et noix de pétoncle marinée au pesto

Pique saucisse grillée

Pain surprise au saucisson et jambon cru de l'Ardèche

Allumettes fromage de chèvre et amandes effilées

Allumettes tomate séchée et parmesan

Tartelette crevettes et épinards

Cassolette de ravioles du Royans

Crevets papillon pannées au sésame

Fois gras sur pain d'épices

Plat

Flan de Saint Jacques et basilic

OU

Filet de truite du Lignon beurre blanc

OU

Pavé de saumon, huile d'olive et aneth

La Gentilhommière

OU

Suprême de pintade de la Drôme, jus aux cèpes

OU

Longue de veau braisée à la bourgeoise

OU

Cuisse de canard confite par nos soins et ses châtaignes

Fromage

Assiette de fromages affinés et fruits secs

Dessert

Assiette saveur composée d'une boule glacée et de 2 pâtisseries maison