



Menu Inspiration Père et Fils

Deux Mises en bouche, Une entrée, poisson ou viande et Un dessert au choix : **120 €**

Deux Mises en bouche, Une entrée, poisson, viande et Un dessert au choix : **145 €**

Le Tout Végétal en Marinade Croquante,
Vinaigrette Balsamique Blanc et Sorbet aux Herbes Potagères

Truite des Fumades Marinée
Poireaux, Œufs de Poissons, Sauge et Marjolaine

Asperges Vertes du Clos Méjean, Crème de Morilles d'Ardèche
Condiment à l'ail des ours et ail noir

Ou

Croustillant de Tête de veau et Langoustine,
Vinaigrette Crustacés à l'Huile de noisette et Parfum d'Estragon

Saint-Pierre Rôti,
Petit pois et Fèves de Pays,
Emulsion à la Menthe Fraîche
Et/Ou

Pièce de Bœuf Charolais Fumée
Pomme Macaire et Artichauts frits
Mousse de Béarnaise et condiment Anchois/Marjolaine

Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés (Supplément 18€)

Duo fraise de la Famille Saïn et olive confite,
Madeleine tapenade et Glace à l'Huile Olive

Ou

La Banane et La Noix de Pécan
En entremet Gourmand, Sauce Cacao/Badiane et Son Sorbet

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu Inspiration :

4 verres de vin (8cl) : 55 €

5 verres de vin (8cl) : 68 €

Prix nets TTC.

Toutes nos viandes Bovines sont d'origine Française.

Ces menus sont à jour et actualisés régulièrement mais peuvent être soumis à changement de dernière minute.



MENU CONFIANCE en 9 services

180 euros

Servi pour l'ensemble de la table
Dernière commande 13h30 au déjeuner et 20h30 au diner

Le Tout Végétal en Marinade Croquante,
Vinaigrette Balsamique Blanc et Sorbet aux Herbes Potagères

Truite des Fumades Marinée
Poireaux, Œufs de Poissons, Sauge et Marjolaine

Asperges Vertes du Clos Méjean, Crème de Morilles d'Ardèche
Condiment à l'ail des ours et ail noir

Croustillant de Tête de veau et Langoustine,
Vinaigrette Crustacés à l'Huile de noisette et Parfum d'Estragon

Saint-Pierre Rôti,
Petit pois et Fèves de Pays,
Emulsion à la Menthe Fraiche

Pièce de Bœuf Charolais Fumée
Pomme Macaire et Artichauts frits
Mousse de Béarnaise et condiment Anchois/Marjolaine

Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés

Duo fraise de la Famille Saïn et olive confite,
Madeleine tapenade et Glace à l'Huile Olive

La Banane et La Noix de Pécan
En entremet Gourmand, Sauce Cacao/Badiane et Son Sorbet

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu Confiance :
6 verres de vin (8cl) : 80 €

Prix nets TTC.

Toutes nos viandes Bovines sont d'origine Française.

Ces menus sont à jour et actualisés régulièrement mais peuvent être soumis à changement de dernière minute.
