



VALENCE
1994

PLAT DU JOUR 13€

Sauf dimanche et jours de fêtes

MENU DU JOUR 24€

Entrée/ plat/dessert

ENTREE DU JOUR/ PLAT DU JOUR 19€

OU

PLAT DU JOUR/ DESSERT DU JOUR 19€

Sauf dimanche et jours de fêtes

PLAT DU DIMANCHE 20€

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SUR COMMANDE « 48H A L'AVANCE »

MENU ENFANT 12€

(Jusqu'à 11 ans)

Steak haché OU Filet de poisson

accompagné de pommes frites OU ravioles du Royans

DESSERTS :

Glace 2 boules OU Pavé au chocolat Valrhona

NB: Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7),
n'hésitez pas à demander nos Forfaits - Boissons comprises à votre disposition à l'accueil.



MENU carte à 32€

Entrée / plat / fromage OU dessert

ENTREES 12,50€

Déclinaison autour du champignon : son carpaccio, sa royale et son velouté

Foie gras, chutney maison

Pressé d'artichaut et émietté de crabe, huile aux épices

Nems de Saint Marcelin aux cerneaux de noix et ciboulette, jus au miel

PLATS 19€

Fricassée de lotte au safran, riz parfumé

Filet de bar, crème au piment d'Espelette, fondue de poireaux

Epaule d'agneau confite, jus au thym, pommes de terre sautées et poêlée forestière

*Bavette d'Aloyau « Black Angus » grillée aux échalotes, jus à la Syrah, gratin dauphinois

FROMAGES SECS OU FRAIS A LA CREME OU DESSERTS 8,50€

Tarte au citron

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Pavé au chocolat Valrhona, crème anglaise

Gaufre au chocolat, chantilly, crème de marron « Imbert »

Choix de sorbets et glaces 2 boules

Mousse aux marrons « Imbert »

*origine de nos viandes sur le miroir

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle



LA CARTE

ENTREES

Salade de haricots verts et homard (1/2 pièce) mayonnaise au curry noir	25€
Les ravioles Royales « Mère Maury », crème de champignons	Petite portion 11€ Normale 14€
Tempura de crevettes, sauce aigre douce	14€
Tartare de Bar, huile aux herbes	14€
Terrine de Foie gras de canard maison, chutney maison, pain grillé	18€

PLATS

Poêlée de gambas royales en persillade et linguines	26€
Cabillaud rôti et ravioles au basilic, huile d'olive condimentée	20€
Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha, risotto aux champignons, crème légère au St Peray	26€
*Tartare de bœuf charolais, frites fraîches, salade	21€
*Rognon de veau cuit entier, jus au vinaigre de framboise, garniture « Grand-mère »	1/2 18€ Entier 24€
*Noix d'entrecôte, frites fraîches, sauce roquefort	29€
Pluma de cochon Iberique « Pata Negra » aux senteurs asiatiques, riz parfumé	28€
Quenelle de sandre maison, crème de crustacés	19€

DESSERTS 10,50€

Paris Brest
Baba au Rhum, chantilly maison
Fondant au chocolat « Guanaja » et carambar
Vacherin au caramel salé
Choix de sorbets et glaces 3 boules
Profiteroles au chocolat
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier
Café Gourmand (voir composition sur le Miroir)

*origine de nos viandes sur le miroir

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle



BRASSERIE-COLLECTION

AUTOMNE-HIVER 2018

Menu À 42 Euros

En fonction des arrivages du marché

Foie gras poêlé, vinaigre de framboise, ravioles « Mère Maury »

OU

Tartare de bar, huile d'olive, dès d'avocat

•

Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha, risotto aux champignons,
crème légère au St Peray

OU

Pluma de cochon ibérique Pata Negra aux senteurs asiatiques, riz parfumé

•

Baba au rhum, chantilly maison

OU

Tarte Tatin, glace vanille

*origine de nos viandes sur le miroir

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle



MENU DE NOËL

Servi le 23, 24 et 25 au déjeuner

Marbré de foie gras de canard, chutney d'hiver et pain de campagne toasté

Ou

Langoustines rôties à la plancha, velouté de fèves et ventrèche de porc ibérique croustillante



Pavé de bar rôti, crème de morilles, purée de patate douce et châtaignes grillées

Ou

Chapon farçi aux marrons, son aile rôti, sa cuisse aux crosnes et fèves à la crème



Bûche glacé façon « Vercors »



Friandises

Menu à 49 Euros



Prix nets incluant la TVA à 10%



2019
BONNE ANNEE

MENU DU JOUR DE L'AN

Servi le 31 décembre 2018 et le 1^{er} Janvier 2019 au déjeuner

6 Huitres « spéciales » UTAH gratinées et pétales de Jabugo « Pata Negra »

Ou

Foie gras de canard poêlé,
jus au vinaigre de Framboise, purée de topinambourg



Noix de coquilles Saint Jacques à la plancha, poêlée de légumes, beurre Nantais

Ou

Tournedos de filet de cerf poêlé, sauce Grand veneur, gratin de cardon



Evolution autour du chocolat et des fruits des îles

Menu à 55 Euros