



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€

Carpaccio de féra fumée et timbale de fèves en salade

Terrine de foie gras, chutney maison

Velouté d'asperges vertes, émietté de tourteau et chips de lard

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

### PLATS 19€

Mi-cuit de thon, duo de petits pois, sauce aux senteurs asiatiques

Lotte rôtie et piquée au chorizo, coulis de ratatouille et cocotte méridionale

Epaule d'agneau confite, jus au thym, crique ardéchoise et légumes printaniers

\*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, confiture maison

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

Œufs cocottes aux pointes d'asperges vertes et crème de morilles	25€
Les ravioles « Mère Maury » au pesto, tomates confites et pignons de pins	
	Petite portion 11€ Normale 14€
Tempura de crevettes, sauce aigre douce	14€
Tartare de thon et avocat aux senteurs asiatiques	14€
Terrine de Foie gras de canard maison, chutney maison, pain grillé	18€

### PLATS

Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre sautées	20€
Cabillaud rôti et ravioles au basilic, huile d'olive condimentée	20€
Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha, risotto aux champignons, huile d'olive aux herbes	26€
*Tartare de bœuf charolais, frites fraîches, salade	21€
*Rognon de veau cuit entier, jus au vinaigre de framboise, garniture « Grand-mère »	½ 18€ Entier 24€
*Noix d'entrecôte, frites fraîches, sauce au poivre	29€
Pluma de cochon Iberique « Pata Negra » aux senteurs asiatiques, riz parfumé	28€
Risotto à l'encre de seiche, queues de gambas et crème de petits pois	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

## PRINTEMPS - ETE 2019

### Menu À 42 Euros

En fonction des arrivages du marché

Poêlée de pointes d'asperges vertes, chips de lard, copeaux de parmesan

OU

Carpaccio de lotte, huile d'olive condimentée

•

Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha, risotto aux pointes d'asperges vertes,  
huile d'olive aux herbes

OU

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

•

Baba au rhum, chantilly maison

OU

Vacherin aux fruits rouges

\*origine de nos viandes sur le miroir

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