



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€

6 escargots de Bourgogne « extra-gros », beurre persillé

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 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

| | |
|--|--------------------------------|
| Œufs cocotte au Reblochon | 12.50€ |
| 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