

LA TABLE

LE RESTAURANT

Portes lès Valence

Cuisine **Et** Vin

CINSAULT

45 €*

Apéritif

Kir à la Crème de Fruits d'Eyguebelle accompagné de Canapés

Entrée

Foie Gras de Canard mi- cuit à la Crème de Muscat d'Eyguebelle,
Chutney de Citron Confit, Pousses de Salade

Ou

Les Filets de Rougets Rafraichis à la Vinaigrette au Tomates et Basilic
Servi sur un Croustillant aux Petits Légumes

Ou

Moelleux de Pommes de Terre Vitelottes, Crème de Carottes à la Badiane
Pousses d'Epinars et Chips de Légumes de la Saison

Plat

Selle d'Agneau Roulée à la Tapenade Noire,
Cocotte de Légumes aux épices douces

Ou

Filet de Daurade Royale au Coulis de Curcuma
Virgule de Patate Douce et Mêlée d'Asperges Vertes et Fèves

Ou

Carré de Veau Rôti, Jus Corsé à la Poitrine Fumée,
Poêlée de Pois Gourmand, Gnocchis et Champignons de Paris

Dessert

Croustillant de Chocolat Guanaja de Valrhona,
Banane Fressinette Caramélisée au Sucre Roux

Ou

Les Ananas Marinés au Miel et Bâton de Cannelle,
Kumquats confits et Glace Gingembre

Ou

Dans une Coque au Chocolat, la Mousse aux Fruits de la Passion
et Cœur de Crème Brûlée au Poivre Timut

Café

Vin

1 bouteille pour 3 personnes

Fromage (en option) :

Brie et Salade : 2€

Trio de Fromages (Picodon, petit Léoncel et Sassenage) avec Pousses de Salade : 5€

*(Prix TTC par personne, service inclus
avec un minimum de 40 personnes)



Il est important de faire un choix commun pour l'ensemble des convives

Bon appétit !