

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'Épinards 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) : 5€  
Picodon, Léoncel, Sassenage

\*(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 !*