

LA TABLE

LE RESTAURANT

Portes lès Valence

Cuisine Et Vin

MENU GRENACHE

36 €*


Apéritif

Kir à la Crème de Fruits d'Eyguebelle accompagné d'Olives Noires

Entrée

Mousse de Foie Gras de Canard, Chutney aux Pruneaux

Ou

Gâteau de Gambas et Jus de Crustacés

Ou

Cappuccino de Potimarron et Lamelle de Saint Jacques Parfumée au Cumin

Plat

Pavé de Gigot d'Agneau en Cuisson Douce, Jus au Thym,
Epeautre de Haute Provence, Poêlée d'Artichauts et Oignons Rouges

Ou

Dos de Saumon en Croute de Persillade, Beurre Blanc,
Riz noir Vénéré aux Petits Légumes Façon Risotto

Ou

Pintade en Fricassé aux Champignons,
Epeautre de Haute Provence, Poêlée d'Artichauts et Oignons Rouges

Dessert

Les Fruits Marinés au Vin Cuit et épices d'Hiver, Financier au Miel

Ou

Entremets au Chocolat Dulcey de Valrhona, Tuiles Craquantes

Ou

Les Oranges à la Liqueur de Mandarine d'Eyguebelle Servis sur un Parfait Glacé

Café

Vin

1 Bouteille pour 3 personnes

AOC Côtes du Rhône

Trio de Fromage avec Pousses de Salade (en option) : 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 !