

MENUS A EMPORTER

29€ par personne

Midi et soir

Samedi 14 novembre

Opéra de foie gras au coing
Bar de ligne, risotto et sauce Champagne
Cake au citron, crémeux yuzu

Dimanche 15 novembre

Noix de St Jacques, sauce safran d'Ardèche
Bœuf rossini, purée de pommes de terre truffée
Macaron noisette

Lundi 16 novembre

Gambas grillée et royale de champignons
Cabillaud et déclinaison de choux fleurs
Tartelette chocolat praliné

Mardi 17 novembre

Velouté de butternut et son œuf parfait
Pavé de veau en croûte de cèpes, polenta crémeuse
Pain perdu, sauce caramel

Mercredi 18 novembre

Tartelette de magret fumé, champignons
Poulpe grillé, riz basmati aux petits légumes
Tartelette pomme caramélisée

Jeudi 19 novembre

Truite fumée, blinis et crème aigrette
Suprême de pigeon, purée de topinambour truffée
Foret noire

Vendredi 20 novembre

Cousina, poitrine confite et croutons dorés
Lieu jaune, crique ardéchoise et butternut
Tarte au citron

Samedi 21 novembre

Tartare de thon
Parmentier d'agneau, foie gras et truffes
Tarte Bourdaloue

Dimanche 22 novembre

Raviole de bœuf, bouillon pot au feu
St Jacques et risotto d'épeautre
Dôme de fruit exotique

« Les petits + »

Portion de lièvre à la royale et purée de pommes de terre truffée : **20.00€**

Foie gras de canard Maison : **10€ les 100g**

Cote de truite, blinis et crème aigrette : **7€ les 100g**

Truffe fraîche : **7€ les 10g**

VIVARAIS



RESTAURANT
ÉTOILÉ MICHELIN