

LA TABLE

LE RESTAURANT

Portes lès Valence

Cuisine **Et** Vin

MENU GRENACHE 15/04 - 15/10

38.50€*

Apéritif

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

Entrée

Foie Gras Maison, Chutney du moment

Ou

Timbale de Poisson Blanc de la Mer, Concassé de Tomates Fraiches

Ou

Tartare aux Deux Saumons, Brouet au Citron Vert

Plat

Pavé de Saumon grillé à l'unilatéral, Vinaigrette aux Tomates Confites

Riz noir Vénéré aux Petits Légumes

Ou

Magret de Canard, Rôti au Miel de la Drôme,

Quinoa aux Petits Légumes, Tomates grappe Croc en Sel

Ou

Suprême de Pintade Rôti, Jus aux Gousses d'ail,

Quinoa aux Petits Légumes, Tomates grappe Croc en Sel

Dessert

Panna Cotta de Chocolat Dulcey Valrhona, Gelée aux Fruits de la Passion

Ou

Framboises au Sirop de Vanille sur une Mousse Légère aux Fruits Rouges

Ou

Fraises au Poivre Timut sur un Granité à la Verveine

Café

Vin

1 Bouteille pour 3 personnes

AOC Côtes du Rhône

Fromage (en option) :

Brie et Salade : 2€

Trio de Fromage 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 !

LA TABLE

LE RESTAURANT

Portes lès Valence

Cuisine Et Vin

MENU GRENACHE 15/10-15/04

38.50€*

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 !