

LA TABLE

LE RESTAURANT

Portes lès Valence

Cuisine **Et** Vin

MENU SYRAH 15/04 - 15/11

28.50 €*

Apéritif

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

Entrée

Gaspacho de Légumes et Copeaux de Parmesan

Ou

Clafoutis de Légumes d'été et Salade Fraicheur

Ou

Filets de Sardines sur une Tranche de Pain Grillé à la Tapenade

Plat

Poulet façon Basquaise,

Riz Blanc

Ou

Echine de Porc Rôti en Croute d'Herbes et Parmesan, Jus Court,
Gratin Dauphinois

Ou

Dos de Poisson de Mer (en fonction de la marée)

Riz Blanc aux Petits Légumes

Dessert

Mousse au Chocolat Noir Valrhona

Ou

Panna Cotta à la Vanille, Coulis de Fruits Rouges

Ou

Salade de Fruits Frais

Café

Vin

1/4 de vin par personne

AOC Côtes du Rhône

Fromage (en option) :

Brie et Salade : 2€

Trio de Fromages 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 SYRAH 15/10 – 15/04

28.50 €*

Apéritif

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

Entrée

Velouté de Potimarron Adoucie à la Carotte et Cumin, Nuage de Lait

Ou

Moelleux de Champignons de Paris et Persil, Pousses de Salade

Ou

Clafoutis de Petit Salé et Emmental, Pousses de Salade

Plat

Dos de Poisson de Mer, Sauce Citronnée (en fonction de la marée)

Riz Blanc aux Petits Légumes

Ou

Joue de Porc Braisée, Jus relevé à la Poitrine Fumée

Gratin Dauphinois

Ou

Cuisse de Poulet à la Crème façon Poule au Pot,

Gratin Dauphinois

Dessert

Pot de Crème au Caramel

Ou

Panna Cotta au Coulis de Fruits Rouges

Ou

Muffins aux Poires et Amandes

Café

Vin

¼ de vin par personne

AOC Côtes du Rhône

Fromage (en option) : 2€

Brie et Salade

*(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 !