

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

Salade du Petit Bouchon

Ou

Moelleux de Gambas et Jus de Crustacé

Ou

Tartare aux Deux Saumons, Chips de Tortilla au Paprika

### Plat

Dos de Saumon en Croute de Persillade, Vinaigrette aux Tomates Confites

Riz noir Vénéré aux Petits Légumes façon Risotto

Ou

Magret de Canard, Rôti aux Agrumes

Epeautre de Haute Provence et Courgettes Grillées, Tomates Grappes

Ou

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

Epeautre de Haute Provence et Courgettes Grillées, Tomates Grappes

### Dessert

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

Ou

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

Ou

Les Fraises au Poivre Timut sur un Parfait Glacé à la Verveine

### Café

### Vin

1 Bouteille pour 3 personnes

AOC Côtes du Rhône

*Fromage (en option) :*

*Brie et Salade : 2€*

*Trio de Fromages (Picodon, petit Léoncel et Sassenage) 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 !*