

Menu

Entrée, plat, fromage, dessert : 43€00
Entrée, plat, fromage ou dessert : 38€50

Mise en bouche



TRILOGIE D'ENTREES

(Assortiment des 3 entrées)

Marbré de foie gras en habit de Côtes du Rhône,
éclat d'épices et douceur d'un chutney de figues

Etreinte de raie et saumon fumé,

fraîcheur de citron vert, souffle de coriandre

Symphonie d'artichaut en bavarois soyeux,

Crumble de comté, vinaigrette au chimichurri (végé)



Cassolette de grenouilles persillées,
tradition gourmande et parfum d'ail frais

ou

Ravioles et potimarron rôti,

gratin de saint Marcellin, effluves de romarin (végé)

ou

Cuisse de canard confite avec patience,
bigarade caramélisée, aux griottes fondantes

ou

Emincé de bœuf gourmand,

escargots et champignons des bois, nappé d'une crème onctueuse

ou

Filet d'empereur en robe d'agrumes,

herbes thaïlandaises et caresse de moutarde douce



Assiette de fromages secs ou cervelle de canut
ou fromage blanc



Dessert aux choix

(si café gourmand supplément 2€)

Ouvert le dimanche midi

le midi : du mercredi au dimanche

le soir : vendredi et samedi

Réservation :



04

78

48

40

69



Le Nezel-69590 LARAJASSE