

MENU SEMINAIRE

Formule entrée/plat ou plat/dessert 24€ avec service à l'assiette.

Formule entrée/plat ou plat/dessert 19€ en buffet.

Formule entrée/plat/dessert 31€ avec service à l'assiette.

Formule entrée/plat/dessert 25€ en buffet.

Un choix d'entrée/un choix de plat et un choix de dessert.

Les entrées :

Rillettes de thon, avocat et citron vert.

Tarte fine à l'italienne, pesto de roquette et salades d'herbes.

Croustillant de légumes, chèvre, jambon et salade composée.

Œuf mimosa et salade de crudités.

Terrine ardéchoise et salade verte.

Les plats :

Les viandes :

Côte de cochon grillée, confit de vin aux oignons rouges, purée de pommes de terre et légumes frais.

Bavette grillée, crème au bleu du mont Mézenc, pommes frites et compotée de légumes de Provence.

Wok de poulet, lait de coco, curry balinaise, riz basmati et légumes sautés.

Cuisse de poulet à la provençale, polenta aux olives et légumes grillés.

Boudin noir d'Ardèche, purée de pommes de terre et tian de légumes.

Les poissons

Moule à la flamande et frites.

Brandade de morue.

Pavé de saumon à l'orange.

Les desserts :

Pomme d'Ardèche rôtie et chantilly miel d'ici.

Entremet chocolat noir.

Financier châtaigne et coulis myrtilles.