

LA TABLE

LE RESTAURANT

Portes lès Valence

Cuisine **Et** Vin

CINSAULT 15/04-15/10

47.50€*

Apéritif

Kir à la Crème de Fruits d'Eyguebelle accompagné de Canapés

Entrée

Duo de Foie Gras, Salpicon de Poire, Toast de Pains aux Trois Céréales

Ou

Eventails de Filets de Rougets, Vinaigrette aux 2 agrumes

Ou

Gâteau de Foie de Volaille, Coulis de Tomate

Plat

Souris d'Agneau à la cuillère, cuisson 8 heures en basse Température, Jus au Romarin,
Wok de Légumes croquants, Pommes de terre Grenaille à la Fleur de Sel

Ou

Filet de Daurade Royale, sauce Vierge,

Riz Sauvage aux 3 couleurs de Camargue, Légumes du Marché

Ou

Carré de Veau Rôti, Jus Corsé,

Wok de Légumes croquants, Pommes de terre Grenaille à la Fleur de Sel

Dessert

Moelleux au Chocolat Valrhona,

Insert aux fruits Exotiques et son coulis

Ou

Ananas Caramélisées au Miel et Bâton de Cannelle,

Rhum, Glace à la Vanille

Ou

Mousse légère aux Fruits de Saison en Bavarois

Café

Vin

1 bouteille pour 3 personnes

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

CINSAULT 15/10-15/04

47.50€*

Apéritif

Kir à la Crème de Fruits d'Eyguebelle accompagné de Canapés

Entrée

Foie Gras de Canard mi-cuit à la Crème de Muscat d'Eyguebelle,
Chutney de Citron Confit, Pousses de Salade

Ou

Les Filets de Rougets Rafraichis à la Vinaigrette au Tomates et Basilic,
Servi sur un Croustillant aux Petits Légumes

Ou

Moelleux de Pommes de Terre Vitelottes, Crème de Carottes à la Badiane,
Pousses d'Épinards et Chips de Légumes de la Saison

Plat

Selle d'Agneau Roulée à la Tapenade Noire,
Cocotte de Légumes aux épices douces

Ou

Filet de Daurade Royale au Coulis de Curcuma,
Virgule de Patate Douce et Mêlée d'Asperges Vertes et Fèves

Ou

Carré de Veau Rôti, Jus Corsé à la Poitrine Fumée,
Poêlée de Pois Gourmand, Gnocchis et Champignons de Paris

Dessert

Croustillant de chocolat Guanaja de Valrhona,
Banane Fressinette Caramélisée au Sucre Roux

Ou

Les Ananas Marinés au Miel et Bâton de Cannelle,
Kumquats confits et Glace Gingembre

Ou

Dans une Coque au Chocolat, la Mousse aux Fruits de la Passion
Et Cœur de Crème Brulée au Poivre de Timut

Café

Vin

1 bouteille pour 3 personnes

Fromage (en option) : Brie et salade 2€ ou 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 !