



VALENCE
1994

PLAT DU JOUR 13€

Sauf dimanche et jours de fêtes

MENU DU JOUR 24€

Entrée/ plat/dessert

ENTREE DU JOUR/ PLAT DU JOUR 19€

OU

PLAT DU JOUR/ DESSERT DU JOUR 19€

PLAT DU DIMANCHE 20€

MENU ENFANT 12€

(Jusqu'à 11 ans)

Steak haché

OU

Filet de poisson

accompagné de pommes frites OU ravioles du Royans



Glace 2 boules

OU

Pavé au chocolat Valrhona

NB: Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7), n'hésitez pas à demander nos Forfaits - Boissons comprises à votre disposition à l'accueil.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds en direct 20 à 30 minutes pour la préparation
Restaurant Ouvert 7 / 7 Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%



MENU CARTE À 32€

Entrée / plat / fromage OU dessert

ENTREES 12.50€

6 Escargots extras gros de Bourgogne dans leur coquille
Terrine de Pintade lucullus aux pistaches, chutney d'Automne
Velouté de champignons, pétales de foie gras de canard
Ceviche de dorade, yuzu et coriandre

PLATS 19€

Filet de truite de l'Ardèche, crème légère au Saint-Péray, ravioles aux champignons
Filet de lieu jaune au curcuma, fondue de poireaux, vitelotte vapeur
Côte de veau poêlée, linguine, crème aux champignons
*Bavette d'Aloyau « Black Angus » grillée aux échalotes, jus à la Syrah, gratin dauphinois

FROMAGES SECS OU FRAIS A LA CREME OU DESSERTS 8.50€

Tarte au citron
Crème brûlée à la vanille Bourbon
Pavé au chocolat Valrhona, crème anglaise
Gaufre au chocolat, chantilly, crème de marron « Imbert »
Choix de sorbets et glaces 2 boules
Charlotte aux poires, caramel au beurre salé
Mousse aux marrons « Imbert »

*origine de nos viandes sur le miroir

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle



LA CARTE

ENTREES

Œufs cocotte au reblochon	13€
Salade de caille dans tous ses états	15€
Les ravioles Royales « Mère Maury », crème de champignons	
	Petite portion 11€ Normale 14€
Tempura de crevettes, sauce aigre douce, salades croquantes aux herbes	14€
Terrine de Foie gras de canard maison, chutney d'Automne	18€

PLATS

Quenelle de sandre maison, crème de crustacés	19€
Cabillaud rôti et ravioles au basilic, huile d'olive condimentée	20€
Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha aux senteurs asiatiques, risotto aux légumes	26€
*Tartare de bœuf charolais, frites fraîches, salade	21€
*Rognon de veau cuit entier, jus au vinaigre de framboise, garniture « Grand-mère »	1/2 18€ Entier 24€
*Noix d'entrecôte, frites fraîches, sauce béarnaise	29€
*Ribbs de boeuf « Black Angus » caramélisés aux senteurs asiatiques, pommes de terre sautées	25€

DESSERTS 10.50€

Paris Brest
Macaron au caramel beurre salé
Fondant au chocolat « Guanaja » et carambar
Vacherin aux marrons « Imbert »
Choix de sorbets et glaces 3 boules
Profiteroles au chocolat
Café Gourmand (voir composition sur le Miroir)

*origine de nos viandes sur le miroir

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle



NOS SUGGESTIONS SELON NOS ARRIVAGES

Huitres au miroir

Gnocchis aux girolles poêlées

16€

Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre sautées

20€

Couscous au salpicons de homard et quinoa, noisette,
bouillon de crustacés à la coriandre et au gingembre

32€

Pluma de cochon ibérique Pata Negra aux senteurs asiatiques, riz parfumé

27€

Perdreau de chasse rôti en cocotte, chou vert croquant,
huile de colza grillé et sa petite rôtie

29€

Civet de sanglier à l'ancienne, écrasé de pommes de terre aux olives grillés

19€

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

10.5€