



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 saumonée 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 Tatin
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
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'Hiver, pain grillé	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, risotto aux légumes, crème légère au St Peray, fines herbes	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 (<i>selon disponibilité</i>)	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 à la crème de morilles

16€

Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre sautées

20€

Poulpe croquant poêlé à l'huile d'olive, purée crémeuse

27€

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

27€

Petites gambas Royales poêlées, linguines, huile d'olive aux herbes et piment d'Espelette

27€

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

10.5€



BRASSERIE-COLLECTION

HIVER 2018

MENU À 42 EUROS

En fonction des arrivages du marché

Foie gras poêlé, vinaigre de framboise, purée de topinambour

OU

Ceviche de dorade, yuzu et coriandre

•

Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha, risotto aux légumes,
crème légère au St Peray, fines herbes

OU

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

•

Tarte tatin

OU

Paris Brest maison

*origine de nos viandes sur le miroir

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