

Proposition

Menu Bobigneux

Les menus doivent être identiques pour l'ensemble de la table

1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert
1 first course, 1 dish, 1 dessert

25.00 €

1 Entrée, 2 Plats, 1 Dessert
1 first course, 2 dishes, 1 dessert

35.00 €

Assiette de 4 mises en bouche : + 3.50 euros

Entrée

L'incontournable feuilleté aux pleurotes à la crème de ciboulette
Mousseline de brochet, tomates concassées, sauce aux herbes
Tarte fine de saumon bio, beurre blanc citronné
Royale d'asperges, coulis d'orties sauvages, petites saint jacques (en saison)
Terrine de lentilles vertes du Puy, saumon gravelax, sablé au sésame
Charcuterie fermière

Plats

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade
Dos de cabillaud, marinère d'aromates, coulis de poivron rouges
Pavé de saumon « bio » jus moutardé, tapenade de lentilles vertes du Puy
Suprême de pintade rôti, pommes confites du Pilat
Magret de canard poêlé au vinaigre de framboise
Paleron de veau cuit lentement, jus au paprika doux
Gigot d'agneau rôti au thym, légumes du moment

Toutes les viandes sont servies avec un plat de gratin de pommes de terre

Fromages +3.00 €

Assiette de fromages sec – Faisselle de Dovezet

Dessert

Assiette de gourmandises du château
Ou omelette norvégienne
Ou vacherin glacé aux fruits rouges
Ou entremet pour évènement

Menu servi à partir de 10 personnes sur réservation uniquement

Prix nets en euros / service compris

Menus de groupe

Formule 18 euros

(sauf dimanche et jours fériés)

Minimum 12 personnes

Galantine de volaille, petits légumes, sauce
tartare

∞∞∞∞

Cocotte de joues de porc confites au saint
Joseph,

Gratin de pommes de terre de Burdignes

∞∞∞∞

Assiette de fromages secs ou faisselle
(supplément +2 euros)

∞∞∞∞

Coupe glacée aux fruits rouges

Formule 22 euros

(sauf dimanche et jours fériés)

Minimum 12 personnes, **menu identique pour
tous les convives**

Charcuterie fermière
ou Royale de foie de volaille aux champignons
ou Petits pâtés chauds de canard à la
moutarde

∞∞∞∞

Mousseline de saumon « bio » gratinée à
l'oseille

ou Suprême de poulet rôti, meli mélo de
légumes

ou Paleron de bœuf braisé, légumes au jus
*les viandes sont accompagnées d'un plat de gratin
de pommes de terre*

∞∞∞∞

Assiette de fromages secs ou faisselle
(supplément +2 euros)

∞∞∞∞

Trilogie de desserts maison
ou Vacherin glacé aux fruits rouges
ou Pâtisserie maison de saison

Incluant le menu (entrée, plat, dessert),
¼ de vin rouge des coteaux de l'Ardèche en
pichet,
Un café

Incluant le menu (entrée, plat, dessert),
¼ de vin rouge des coteaux de l'Ardèche en
pichet,
Un café

Kir maison ou jus de fruit : +2 euros

Kir maison ou jus de fruit : +2 euros