



EPONA

Notre Carte du moment

Juillet – Août / Midi et Soir

100% Fait Maison et avec amour

Entrées

Terrine de Foie Gras – Brioche	17€
Velouté froid de courgettes – Saumon gravlax	14€
Tartare de poisson – Pignons de pin – Échalotes	15€

Plats

Poisson du moment	26€
Médailon de Faux Filet de bœuf – Jus de bœuf	29€
Poitrine de cochon confite – Jus de viande	25€
Tournedos d'agneau – Jus corsé	27€

Supplément gourmandise : Escalope de Foie Gras poêlée du Domaine de Limagne 9€

Tous nos plats sont accompagnés d'une déclinaison de légumes de saison.

Toutes nos viandes viennent d'Ardèche et de ses environs, de chez Bois à Alissas. Et nos poissons de la Maison Fereyre à Valence.

Desserts

Assiette de Fromages de la région	7€
Faisselle Areilladou au choix : nature, sucre, miel de Florie, crème de châtaigne	7€
Coulant au chocolat Valrhôna – Cœur moka – Glace du moment	11€
Entremet Ardéchois : mousse vanille et châtaigne	9€

*Toutes nos glaces sont maison et varient en fonction des saisons.

Menu Enfant (- 12 ans) : viande et petits légumes – Dessert du moment 16€



Menu Epona

38€

Velouté froid de courgettes – Saumon gravlax

Poitrine de cochon confite – Jus de viande

Entremet Ardéchois

- Menu Non Modifiable -

* Nous travaillons exclusivement avec des produits frais et de saison, de ce fait nous nous réservons le droit de vous prévenir en cas de quelconque changements qui pourraient survenir lors de notre approvisionnement.

! Pour toutes allergies ou intolérances merci de nous tenir informés lors de la réservation !

Prix Net en euros. Taxes et service compris.