



EPONA

## Notre Carte du moment

*Octobre Novembre - Soir et week end*  
100% Fait Maison et avec amour

### Entrées

Terrine de Foie Gras – Brioche	17€
Mousse de pomme de terre – champignons – Terrine de couenne	14€

### Plats

Poisson du moment de la maison Fereyre à Valence	27€
Médailon de Faux Filet de bœuf – Jus de bœuf	29€
Magret de canard de Limagne – Jus de viande	25€

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 chocolat	11€
Feuilleté noisette	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€

Mousse de pomme de terre – champignons – Terrine de couenne  
Magret de canard de Limagne – Jus de viande

Feuill

- 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.