



EPONA

Notre Carte du moment

Soir et week end

100% Fait Maison et avec amour

Entrées

Terrine de Foie Gras – Brioche	17€
Velouté de champignons – Nuage de lait – Huile de truffe	14€
Saumon sauvage – Chou blanc grillé – Crème fine au vinaigre de sapin	16€

Plats

Poisson du moment de la maison Fereyre à Valence	27€
Médailon de Faux Filet de bœuf – Jus de bœuf	32€
Poitrine de veau confite – Jus de viande	26€
Ris de veau au beurre moussoux – Jus vin jaune morilles	34€

<u>Suppléments gourmandises</u> : Escalope de Foie Gras poêlée du Domaine de Limagne	9€
Truffes Melanosporum	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€
La poire : biscuit, compotée, mousse	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 de champignons – Nuage de lait

Poitrine de veau confite – Jus de viande

La poire

- 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.