EPONA

Notre Carte du moment

Midi et soir

100% Fait Maison et avec amour

Entrées

Terrine de Foie Gras – Brioche	17€
Velouté froid de carotte – légumes verts – saumon fumé	14€
Tartare de poisson – oignons rouges et pignons	16€

Plats

Poisson du moment de la maison Fereyre à Valence	29€
Médaillon de Faux Filet de bœuf – Jus de bœuf	32€
Poitrine de cochon confite – Jus de viande	27€
Côte de bœuf du Fin Gras du Mézenc (environ 1kg100) pour 2 personnes	90€

Supplément gourmandise : Escalope de foie gras poêlé 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€
Citron – Ananas : sablé, crémeux citron, confit d'ananas à la vanille, sorbet	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 carotte – légumes verts – saumon fumé

Poitrine de cochon confite – Jus de viande

Citron - Ananas

- 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.