EPONA

Notre Carte du moment

Soir et week end

100% Fait Maison et avec amour

Entrées

Terrine de Foie Gras – Brioche	17€
Coeur de laitue braisée - Escargots Helix Eyrieux - Crème d'oseille	15€
Endive grillée - Lard et jambon - Mont d'Or crémeux	14€
Salade de poulpe au sofregit réduit (sauce tomate, oignons, carottes, ail, céleri)	16€

Plats

Poisson du moment de la maison Fereyre à Valence	29€
Médaillon de faux filet de bœuf – Jus de bœuf	32€
Tournedos d'agneau - Jus de carcasses	28€
Noix de veau braisée - Jus de veau	26€

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 Paysac à Lyon – Cœur chocolat	11€
Blanc manger myrtilles	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€

Endive grillée - Lard et jambon - Mont d'Or crémeux

Noix de veau braisée - Jus de veau

Blanc manger myrtilles

- 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.