



L'écologie durable dans nos assiettes

Papilles de notre région 25.00€

Terrine campagnarde, pousses de jeunes salades

Pintade rôtie au thé et son jus, tagliatelles aux légumes d'antan (topinambours, panais, carottes rouges)

Poire pochée et ses éclats de noix caramélisées, fromage blanc fouetté, figue au sirop de miel

Saveur d Ardèche 30.00€

Velouté de pâtisson et sa chantilly au curry, lard croquant

Effiloché de noix de joue de porc confit, potimarron au crumble de châtaignes et noisettes

Poire pochée et ses éclats de noix caramélisées, fromage blanc fouetté, figue au sirop de miel

*



De l'autre côté du Rhône 35.00€

Noix de pétoncle à la tapenade et jambon cru

Ou

Céviche de gambas au citron vert

Truite façon haddock au thym, émulsion à l'huile d'olive et citron confit, rizotto thaï rouge bio crémeux

Poire pochée et ses éclats de noix caramélisées, fromage blanc fouetté, figue au sirop de miel

*

Le pain aux céréales fait maison est compris dans chaque menu

.....
Pour un nombre inférieur à 6 convives un supplément de 5€ pour chaque menu

Les Délices de Cécile Tel : 06.60.38.61.22 Mail : delicesdececile@gmail.com

