

SOMMAIRE

oooooooooooooooooooooooooooo

Menus (pages de 2 à 10)

oooooooooooooooooooooooooooo

Menus de groupe (pages de 11 à 18)



Prix nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

 Fait maison sauf les sorbets et glaces

Menu
Clémentine (végétarien)
22€

oooooooooooooooooooooooooooo



Crème de chou-fleur au curry pointes d'asperges
et œufs de caille fumé



oooooooooooooooooooooooooooo



Duxelles de champignons et haricots rouges
panées au sésame



oooooooooooooooooooooooooooo

Plateau de fromages ou fromage blanc
(Assiette en terrasse)

oooooooooooooooooooooooooooo



Assiette gourmande
Ou
Dessert du moment

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



Fait maison sauf les sorbets et glaces

Accord mets et vins

Nos propositions

Vins Rosés :

★ **Beaujolais domaine de la Revol AOC** : 12cl=3€ ou 75cl= 16€

Vins Blancs :

★ **Beaujolais Domaine de la Revol AOC** : 12cl=3€ ou 75cl= 18€

★ **Bourgogne St Véran AOC** : 12cl=5,5€ ou 75cl=26€

★ **Coteau du Layon AOC** : 6cl=3,5€ ou 12cl=5,5€ ou 75cl=29€

Vins Rouges :

★ **Brouilly AOC** : 12cl=5€ ou 75cl= 25€

★ **St Joseph AOC** : 12cl=6€ ou 75cl=30€

★ **Croze Hermitage AOC** : 12cl=6€ ou 75cl= 31€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'alcool ne doit pas être consommée par des femmes enceintes.

Menu Terroir

29€

oooooooooooooooooooooooooooo



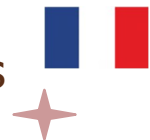
Berlingot de lapereau aux condiments
et cébette



oooooooooooooooooooooooooooo



Filet mignon de porc en croute d'herbes



oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages
(Assiette en terrasse)

oooooooooooooooooooooooooooo



Assiette gourmande
Ou
Dessert du moment

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



Fait maison sauf les sorbets et glaces

Accord mets et vins Nos propositions

Vins Rosés :

★ **Beaujolais domaine de la Revol AOC** : 12cl=3€ ou 75cl= 16€

Vins Blancs :

★ **Beaujolais Domaine de la Revol AOC** : 12cl=3€ ou 75cl= 18€

★ **Bourgogne St Véran AOC** : 12cl=5,5€ ou 75cl=26€

★ **Coteau du Layon AOC** : 6cl=3,5€ ou 12cl=5,5€ ou 75cl=29€

Vins Rouges :

★ **Brouilly AOC** : 12cl=5€ ou 75cl= 25€

★ **St Joseph AOC** : 12cl=6€ ou 75cl=30€

★ **Croze Hermitage AOC** : 12cl=6€ ou 75cl= 31€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'alcool ne doit pas être consommée par des femmes enceintes.

Menu du St Clément

40€ (3 plats au choix + fromages et dessert)

35€ (2 plats au choix + fromages et dessert)

oooooooooooooooooooooooooooo



Foie gras de canard cuit au torchon, sa gelée au cidre
et son bouquet de salade à l'huile de noix



Ou



Salade de saumon fumé et thon fumé sauce vierge aux
agrumes



oooooooooooooooooooooooooooo



Filet de sandre au safran et échalotes rouges



oooooooooooooooooooooooooooo



Croustillant d'agneau aux saveurs de Provence
(Irlande)



Ou



Faux filet de veau aux 3 moutardes



oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo



Assiette gourmande

Ou

Dessert du moment

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris



Liste des allergènes disponible à l'accueil

Fait maison sauf les sorbets et glaces

Formule du jour (Hors jours fériés)

Le midi : du mercredi au samedi (+2€ le samedi)

Le soir : pour les résidents de l'hôtel uniquement

oooooooooooooooooooooooooooo

Entrée + plat du jour + dessert = **17€**

oooooooooooooooooooooooooooo

Entrée + plat du jour + duo de fromage + dessert
= **19€**

oooooooooooooooooooooooooooo

Entrée + plat du jour + duo de fromages + dessert + 1
verre de vin de Beaujolais = **21.5€**

oooooooooooooooooooooooooooo

Plat du Jour seul **11€**




Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil




 Fait maison sauf les sorbets et glaces

Mets à la carte







Entrées

-  Foie gras cuit de canard et son bouquet de salade **13€**
-  Berlingot de lapereau aux condiments et cébette **9€**
-  Salade de saumon fumé et thon fumé **13€**




Poissons

-  Filet de dorade royale crème de tomate basilic **(pas le dimanche) 17€**
-  Filet de sandre au safran et échalotte rouge **16€**
-  Grenouilles Persillées **(pas le dimanche) 16€**


Viandes

-  Faux filet de veau aux 3 moutardes **17€** 
-  Cœur de rumsteak à l'échalotte **17€** 
-  Croustillant d'agneau aux saveurs de Provence **16€** 

Fromages et desserts

- Plateau de fromages **5€**
- Fromage Blanc **3,5€**
-  Dessert du moment **6€**
-  Assiette gourmande **7.5€**
-  Café ou Thé gourmand **8€**

Prix Nets service compris

-  Liste des allergènes disponible à l'accueil
- Fait maison sauf les sorbets et glaces

Menu du vendredi

37€ (3 plats au choix + fromages et dessert)

32€ (2 plats au choix + fromages et dessert)

oooooooooooooooooooooooooooo



Foie gras de canard cuit au torchon, sa gelée au cidre
et son bouquet de salade à l'huile de noix

Ou



Salade de saumon fumé et thon fumé sauce vierge aux
agrumes

oooooooooooooooooooooooooooo



Filet sandre au safran et échalotes rouges

oooooooooooooooooooooooooooo



Croustillant d'agneau aux saveurs de Provence
(Irlande)

Ou



Faux filet de veau aux 3 moutardes



Ou



Grenouilles persillées

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages
(Assiette en terrasse)

oooooooooooooooooooooooooooo



Assiette gourmande

Ou

Dessert du moment

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris



Fait maison sauf les sorbets et glaces

***Promotion du menu le saint clément (offre valable le vendredi)**

Menus de groupe (12 personnes min)

Salles de réception :

1 salle privative est disponible à l'étage pour vos repas de famille (min 15 personnes max 36 personnes).

La salle principale du restaurant entièrement privatisable en fonction du nombre de personnes (35 à 80 personnes).

Choix du menu :

Le choix du menu doit être finalisé une quinzaine de jours avant l'événement.

Dégressivités des prix (hors boissons)

15 personnes : Salle privative offerte (si disponible)

16-25 : Salle privative offerte +5% en menu unique (2.5% avec 2 choix)

26-50 personnes : 7.5% en menu unique (3.5% avec 2 choix) + salle privative offerte

50 et + personnes : 10 % en menu unique obligatoire + salle privative offerte

L'assortiment de desserts peut être remplacé par **un** gâteau. (Gâteau chocolat praliné, gâteau praliné, feuilleté aux fruits, ambassadeur, vacherin...).

Les menus proposés, dans la suite de ce document, sont des menus standards. Ils peuvent donc être modifiés et ajustés en fonction de vos envies.

Menu du jour pour les groupes **(Le midi du mercredi au vendredi)** **19€ (tarif non dégressif)**

 Terrine en duo de saumon et épinard

Ou

 Mousse de foie de volaille

oooooooooooooooooooooooooooo

 Suprême de volaille à l'ail et thym



Ou

 Dos de lieu noir à la tomate et basilic

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou assiette de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

 Duo de desserts

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

 Fait maison sauf les sorbets et glace


Menu Terroir Pour les groupes 29€

(Tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

 Houmous de lentilles corail et goujonnette de truite

Ou



Berlingot de lapereau aux condiments 
et cébette

oooooooooooooooooooooooooooo

 Filet mignon de porc en croute d'herbes 

ou

 Pavé de merlu aux chorizo

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

Palette de desserts

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



Fait maison sauf les sorbets et glaces

Menu du St Clément pour les groupes

(tarif dégressif en fonction du nombre de personnes

2 plats différents max par commande)

40€ (3 plats au choix + fromages et dessert)

35€ (2 plats au choix + fromages et dessert)

☰ Foie gras cuit au torchon et son mini bouquet de salade
à l'huile de noix

ou

☰ Salade de saumon fumé et thon fumé sauce vierge aux
agrumes

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Filet de sandre au safran et échalotes rouges

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Magret de canard au poivre vert 

Ou

☰ Croustillant d'agneau aux saveurs de Provence
(Irlande)

Ou

☰ Faux filet de veau aux 3 moutardes 

Ou

☰ Cœur de Rumsteack à l'échalote 

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Palette de desserts

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

☰ Fait maison sauf les sorbets et glaces

Menu Grenouilles pour les groupes

(Tarif dégressif en fonction du nombre de personnes

Pas de mélange dans les autres menus)

36€ 

 Foie gras cuit au torchon et son mini bouquet de salade
à la vinaigrette de framboise

ou

 Salade de saumon fumé et thon fumé

oooooooooooooooooooooooooooo

 Grenouilles persillées

ou

 Magret de canard au poivre vert 

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

 Palette de desserts

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

 Fait maison sauf les sorbets et glaces

Menu St Clément supérieur pour les groupes

(Tarif dégressif en fonction du nombre de personnes
2 plats différents max par commande)

44€ (2 plats au choix + fromages et desserts)

50€ (3 plats au choix + fromages et desserts)

☰ Médaillon de foie gras et son bouquet de salade et
magret fumé

ou

☰ Salade en méli-mélo de crustacés (homard,
écrevisses...)

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Filet de bar et petites St Jacques

oooooooooooooooooooooooooooo

Trou Normand maison


oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Brochette de lotte et gambas sauce crustacé

ou

☰ Noisettes de Veau aux morilles 

ou

☰ Filet de Bœuf aux herbes de Provence et graines de
moutardes 

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Palette de desserts

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

Fait maison sauf les sorbets et glaces

Menu Bambin

Pour les enfants jusqu'à 12 ans (petit mangeur)

Formule à 10€



oooooooooooooooooooooooooooo

Médailon de bœuf et ses pommes sautées



OU



Escalope de volaille panée et ses pommes sautées



oooooooooooooooooooooooooooo



Duo de desserts ou Fromage blanc

oooooooooooooooooooooooooooo

1 jus de fruits, soda ou sirop

Menus petits gourmets



Pour les jeunes gourmets jusqu'à 16 ans, le chef vous propose :

1/2 menu Terroir (2 plats) : **17€**

OU

1/2 menu St Clément (2 plats) : **22€**

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



Fait maison sauf les sorbets et glaces

Forfaits boissons

- **Forfait à 9€/adulte**

1 verre de kir

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Clair Estel blanc pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Côte du Rhône pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé

- **Forfait à 11,5€/adulte**

1 apéritif maison

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de beaujolais blanc pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Brouilly pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé

- **Forfait à 13,5€/adulte**

1 kir pétillant

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de St Véran pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Beaume de Venise pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé