LE GRAND ÉCHAILLON

GROUPES

MENU POUR POUR LES GROUPES 14 PERSONNES ET PLUS, EN UN SEUL RÈGLEMENT

MENU ÉCHAILLON 29€

ENTRÉES

Salade Terroir au bleu de Léoncel bio et noix du Royans

OU

Oeuf parfait et velouté de butternut et curcuma, pain nordic du Royans toasté

OU

Rillette de truite du Vercors et salade verte (+3€)

PLATS

Sauté de volaille de région aux champignons, écrasé de pommes de terre aux noisettes torréfiées et courge rôtie aux herbes de la Gervanne

OU

Navarin d'agneau carotte, petit pois et navets glacé, gratin dauphinois (+3€)

OU

Truite du Vercors, beurre blanc aux agrumes, écrasé de pomme de terre aux noisettes torréfiées et courge rotie aux herbes de la Gervanne

DESSERTS

Tarte à la myrtille

OU

Moelleux à la chataigne

CHOIX À TRANSMETTRE MAXIMUM 7 JOURS EN AMONT

BOISSONS HORS VIN : 5€

Un apéritif : citronnade maison, pastis, kir maison, jus de fruit artisanal, bière, etc
Une boisson chaude : café, thé ou verveine

BOISSONS AVEC VIN : 10€

Un quart de vin IGP d'Ardèche

REGIMES SPECIAUX

Merci de nous comuniquer les regimes speciaux et allergies alimentaires au moment de la confirmation.

LE MENU DE NINO 11€

Jusqu'à 11 ans - Sirop à l'eau
Aiguillettes de poulet panées et frites
ou *Gratin de ravioles à la crême*
Une boule de glace au choix ou faisselle bio de Léoncel

CONFIRMATION

Le nombre des participants et leur choix doit etre communiqué 7 jours en amont.

ABSENCE

Toute personne absente non signalée sera facturée 50% du tarif prévu

Notre cuisine est faite maison avec beaucoup d'amour. Un maximum de nos approvisionnements sont locaux et veulent révéler les saveurs de notre terroir. Merci à nos partenaires : fromages de vache du Gaec de Léoncel, Herbes des bois de la Gervanne, Miel des Rcuhers de Bob en Ardèche, la Ravioles de Saint Jean ou Truchet, Truites Murgat à Echevis, Charcuterie de Charpey, Café Fraica à Grenoble.