

Menu Carte

Le Plat au choix, Fromage OU Dessert : 30€ ttc

Les deux Plats au choix, Fromage ET Dessert : 45€ ttc

Les trois Plats au choix, Fromage ET Dessert : 60€ ttc

Entrées

*Foie gras de Canard en Terrine,
Gelée d'Oignons rouges et Craquant aux éclats de Noisette.*

...Ou...

*Huîtres « Noisette » crues,
Couteau et Coques cuits au bouillon aromatique, Échalote confite et vinaigre en émulsion*

...Ou...

*Médailillon de Homard cuit à l'étuvée, Asperges en pointes
Vinaigrette à l'œuf sauce Balsamique.*

...Ou...

Pince de Tourteau émietée, Aioli Provençale, Fine Salade du Printemps.

...Ou...

*Légumes cuits et crus
Tomate, Caviar d'Aubergine, Courgette, Cèleri Branche, Gaspacho en Verrine.*

Pour embellir votre repas, le Chef vous suggère :

Le Trou Normand (sorbet Pomme verte et Calvados) 3 €.

Un service de Vins au verre.

Une carte des Vins et Champagnes

Mettant en valeur le magnifique travail des vignerons Français

Poissons

Les Cuisses de Grenouilles poêlées à la Provençale "persillade"

(Plat mythique de mon Père depuis 1986).

...Ou...

*Duo de Langoustines Décortiquées, son fumet en Capuccino
Servi sous Cloche.*

...Ou...

Soufflé de Truite aux Amandes, Emulsion de Chardonnay d'Ardèche.

...Ou...

Homard entier rôti au Basilic Frais, Huile d'Olives de Nyons.

...Ou...

Filet de Daurade Royale aux éclats d'Olives.

Viandes

Tournedos de Bœuf Charolais et son jus au vin Rouge de la Vallée du Rhône.

...Ou...

Côte de Veau rôtie, son jus fin au Thym frais.

...Ou...

Poularde d'Ardèche aux Ecrevisses, crémée avec la laiterie de notre Pays.

...Ou...

Selle d'Agneau farcie aux jeunes Carottes, son jus parfumé à la Sauge.

...Ou...

Filet mignon de Porc poêlé aux Herbes Aromatiques

Garniture de saison pour accompagner nos viandes et poissons



Chariot de Fromages affinés ou Faisselle de l'Ardèche



Carte des Desserts Maison au choix

(Tarifs TTC service compris, TVA 10%) Ce menu peut être soumis à des modifications éventuelles

Desserts

Le Mont Gerbier de Jonc (Omelette Norvégienne Marron Myrtille)

Omelette Norvégienne Traditionnelle (Vanille Fraise)

Crème brûlée aux Châtaignes d'Ardèche

Prestige au Chocolat Valrhona « Guanaja »

(Non inclus dans le menu Express et le menu Tradition)

Cassolette de Fruits frais et son Sorbet



*Notre Pierrade Gastronomique
(Sur commande)*

*En terre d'Ardèche
Un Hôtel, un Restaurant*

Benoît COURT

vous propose

AUX VIEUX ARCEAUX

07200 MERCUER

*Pour vos repas d'affaire en totale autonomie.
Discrétion et confidentialité assurées.
Rapidité de service garantie (1 heure).*

La Business'Pierrade

A moins de 10 mn d'Aubenas!



18.50€

GRATUIT
Wi-Fi

Sélection de mets de grande qualité
Sur votre Pierrade Gastronomique

Réservation au 04 75 93 70 21 du lundi au vendredi midi.

Les informations sur les allergènes présents dans nos plats sont

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybridées)

Crustacés et produits à base de crustacés. Œufs et produits à base d'œufs.

Poissons et produits à base de poissons. Arachides et produits à base d'arachides.

Soja et produits à base de soja. Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).

Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits).

Céleri et produits à base de céleri. Moutarde et produits à base de moutarde.

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

Lupin et produits à base de lupin. Mollusques et produits à base de mollusques.

Nous sommes à votre disposition pour améliorer votre repas.

Excellente dégustation !