

MENU AUTOMNE - HIVER

MENU 35 €

*La Royanaise*  
*Salade fantaisie*  
*Salade Landaise*  
*Assiette dauphinoise*  
*Assiette fraîcheur du Nord*

ℒ

*Emincé de magret canard sauce aux baies rouges*  
*Filet de bœuf en croûte feuilleté sauce forestière*  
*Pintade de la Drôme et sa crème de céleris*  
*Daube de sanglier*  
*Goulasch de cerf et de biche*  
*Epaule de veau sauce bacon*

ℒ

*Fromage*

ℒ

*Dessert*  
*Café, vin compris*

MENU 40€

*La Royanaise*  
*Assiette dauphinoise*  
*Salade Landaise*  
*Salade fantaisie*

ℒ

*Pavé de saumon rôti sauce cresson*  
*Filet de truite du Royans sauce champagne*

ℒ

*Emincé de magret canard sauce aux baies rouges*  
*Pintade de la Drôme et sa crème de céleris*  
*Epaule de veau sauce bacon*

ℒ

*Fromage*

ℒ

*Dessert*  
*Café, vin compris*

MENU AUTOMNE - HIVER

**MENU 42€**

*Salade fantaisie*

*Assiette Dauphinoise*

*Salade Royanaise*

*Assiette fraîcheur du Nord*

*Salade Landaise*

ℳ

*Gratiné de crabe sauce aux noix de st jacques sauvages*

*Filet de daurade et sa crème de ciboulette*

*Filet de julienne aux écrevisses*

ℳ

*Trou Normand*

ℳ

*Goulasch de cerf et de biche*

*Filet de bœuf en croûte feuilleté sauce forestière*

*Sot l'y laisse au jus de clairette*

*Emince de magret canard aux baies rouges*

*Moelleux de veau sauce bacon*

ℳ

*Fromage*

*Dessert*

*Café, vin compris*