

Plat à emporter pour les fêtes *(sur commande)*

Entrées

- ❖ **Foie gras du domaine de Limagne, chutney de fruits des vergers Bio, pain d'épices de Franck 8€/ portion**
- ❖ **Mousseline de potimarron, touche de vanille, œuf Bio juste cuit, pain de seigle et châtaigne grillées, graines de courges torrifiées 6€/ portion**
- ❖ **Soupe de céleri rave, chiffonnade de chou escargots de Saint-Remèze et croutons persillade 6€/ portion**
- ❖ **Planche charcuterie et fromage (4 pers) 24€**
- ❖ **Planchette apéro charcuterie et fromage (2 pers.) 13€**

Plats

- ❖ **Coquelet d'Ardèche, jus de carcasses, pommes Bouchons fondantes et légumes glacés 15€ / portion**
- ❖ **Pavé de truite basse température, beurre blanc safranée, orge et brunoise de légumes d'hiver étuvés 16€/ portion**
- ❖ **Epaule de veau Bio grillé et rosé, garniture sautée comme un Wok, julienne croquante 19€ / portion**
- ❖ **Plat végétarien, arc en ciel de tous les légumes Bio de nos producteurs travaillés en différentes cuisson 14€/ portion**

- ❖ Assiette de fromages 4 sortes 6€/portion
- ❖ Assiette de charcuterie 5 sortes 7€/portion

Desserts

- ❖ Palet noisette, fruits des vergers rôtis et pochés, crème anglaise amande 6€/portion
- ❖ Dessert aux 3 chocolats Valrhona 6€/portion

(Produits exclusivement locaux, tous nos légumes sont bio, tout est cuisiné sur place, à base de denrées brutes fournis par des producteurs engagés, par une équipe de cuisiniers passionnés).

Commande 24h à l'avance par mail
lesgalapianso7@gmail.com ou au
06 38 22 55 34

Livraison possible à partir de 100€