

# Les Menus SAVEUR ( Tarifs 2018)

exclusivement sur réservation, pour 12 personnes minimum  
Le choix du menu se fait à l'avance et les plats doivent être les mêmes pour tous les convives.



## La Gentilhommière ★★★

635 rue Emile Glaizal

Bp 11 07290 SATILLIEU

Tél : +33 (0)4 75 69 23 23 - Fax: +33 (0)9 72 39 27 11

[contact@la-gentilhommiere.com](mailto:contact@la-gentilhommiere.com)

[www.la-gentilhommiere.com](http://www.la-gentilhommiere.com)

# Les menus SAVEUR

(menu uniquement sur commande , à partir de 12 couverts)

- ✓ une entrée, un plat et ses légumes du moment
- ✓ le fromage
- ✓ une assiette gourmande

La sélection des plats doit être identique pour tous les convives

## Le menu Saveur à 32 €

E  
N  
T  
R  
É  
E  
S

Turban d'aubergines farcie au chèvre de la Garenne pané au sésame sur salade du moment et lentilles vertes du Puy  
Gratin de ravioles du Royans aux cèpes sur coulis de tomates  
Terrine de lapin aux fruits secs, confiture d'oignons, copeaux de jambon cru et petite salade fraîcheur  
Tourte aux girolles, salade du moment et julienne de chou rouge



P  
L  
A  
T  
S

Filet de truite de notre région, sauce vierge  
Dos de cabillaud, senteur crustacés  
Gigot d'agneau en croûte de brioche au jus à l'essence d'ail  
Cuisse de canard confite par nos soins , sauce aigre douce, miel épicé

E  
N  
T  
R  
É  
E  
S

## Le menu Saveur à 36 €

Mini hamburger de saumon mariné aux herbes fraîches et citron, crevettes  
Terrine de poulet aux petits légumes et médaillon de foie gras, petite verdure aux pignons de pin, pétales de magret fumé  
Noix de ris de veau braisé sur lit de pâte feuilleté, chair de cuisses de grenouilles et cèpes

P  
L  
A  
T  
S

Pavé de sandre cuit sur sa peau, sauce à l'oseille  
Tournedos de lotte et sa croûte de lard fumé, sauce crevettes  
Mignon de veau en croûte au petit jus sauce aux salpicons de morilles  
Emincé de magret de canard au miel et vinaigre balsamique  
Suprême de pintadeau de la Drôme et sa fine farce aux châtaignes et cèpes  
Souris d'agneau confite  
Filet de caille cuit à la plancha sauce myrtille



E  
N  
T  
R  
É  
E  
S

## Le menu Saveur à 48 €

Noix de Saint-Jacques marinées au pesto cuites à la plancha, gambas, sauce acidulée à la mangue,  
Aumônière brick de queues de langoustines, huître chaude sur julienne de légumes du marché  
Duo : Poêlée de foie gras pané au pain d'épices  
Foie gras maison cuit dans sa terrine

P  
L  
A  
T  
S

Darne de turbotin rôti, sauce béarnaise  
Pavé de bar sur sa peau, sauce safranée  
Pigeon aux deux cuissons : filet farci et cuisse confite  
Roulade de noisette d'agneau à la fine farce de châtaignes  
Pavé de filet de bœuf aux trois poivres



## Forfaits Boissons

- ✓ **Forfait 1 à 6.00 €**  
1/4 de vin Coteaux de l'Ardèche  
1 café
- ✓ **Forfait 2 à 7.00 €**  
1 Réserve Maison à 3  
1 café
- ✓ **Forfait 3 à 8,00 €**  
1 kir  
1/4 vin Coteaux de l'Ardèche  
1 café
- ✓ **Forfait 4 à 9.00 €**  
1 kir  
1 Réserve Maison à 3  
1 café
- ✓ **Forfait 5 à 12.50 €**  
1 kir  
1 Côtes du Rhône à 3  
1 café

## Les apéritifs

### ✓ Les classiques

Ricard	2,50 €
Martini, Suze	3,50 €
Porto rouge	4,00 €
Kir (cassis, mûre, framboise)	3,50 €
Campari orange	5,00 €
San pellegrino	3,50 €
Muscat Beaumes de venise	6,00 €
Verre de viognier	4,00 €
Flûte «Le Malpertuis» <small>(rosé Téres et liqueur de pamplemousse)</small>	5,00 €
Bière pression <sup>1664</sup>	3,50 €
Bière pression Grimbergen	4,50 €
Whisky Campbell	6,00 €
Whisky Chivas, Jameson, Jack Daniel's	8,00 €
Whisky Glenfiddich	9,00 €
Cocktail	8,00 €

- ✓ **L' Apéritif Maison 7,00 €**  
1 Kir accompagné de 2 amuse-bouche  
par personne

Champagne, à partir de 48 €  
Carte des vins sur demande

**Menu enfant, 13 €**  
plat du jour et glace, jus fruits