

MICHEL CHABRAN
HÔTEL RESTAURANT

“Les Idées Cadeaux” FORFAIT à 87 euros

« menu – apéritif maison (toasts, canapés et feuilletés) –
Vins de la Vallée du Rhône blanc et rouge (1 bouteille pour 2 personnes)
cafés – eaux minérales »

Mise en bouche

•

Sablé au beurre salé, fondue de rhubarbe,
pétales de maquereau mariné

Ou

Foie gras de canard cuit au torchon, artichauts violets sautés au thym,
toast aux épices

•

Lotte farcie au chorizo, purée de petits pois,
beurre blanc à la menthe poivrée

Ou

Epaule d’agneau de Sisteron confite sur l’os, tian de légumes,
jus aux senteurs provençales

•

Baguettine aux oignons et lardons,
fourme d’Ambert légèrement toastée

•

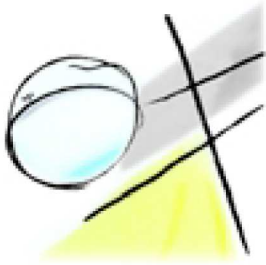
Pudding diplomate à la pistache aux fraises Mara des bois

•

Petits fours – Friandises

Menu communiqué à titre indicatif, susceptible de modifications en fonction du marché et des saisons





MICHEL CHABRAN
HÔTEL RESTAURANT

“Les Idées Cadeaux”

FORFAIT à 135 euros

« menu – apéritif maison (toasts, canapés et feuilletés) –
Vins de la Vallée du Rhône blanc et rouge (1 bouteille pour 2 personnes)
cafés – eaux minérales »

Mise en bouche

•

Carpaccio de homard européen au gingembre,
citron vert, filaments de courgette

•

Filets de rouget poêlés, barigoule d’artichauts au beurre d’anchois

Ou

Bar de ligne cuit au four, coquillages et nage crémeuse

•

Canette de Barbarie, son filet caramélisé en aiguillettes,
jus aux épices, sa cuisse en lasagne de légumes, foie gras poêlé

Ou

Chevreau de la Drôme des collines,
gigot rôti, pommes nouvelles rissolées et sa blanquette aux morilles

•

Sélection de nos fromages affinés

•

Chocolat Valrhona “Caraïbe”,
moelleux et croustillant autour du thé “Earl Grey”

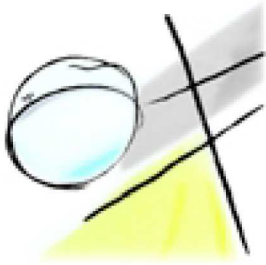
•

Petits fours – Friandises

Ce forfait vous est également proposé en deux plats (poisson ou viande) à 125 €

Menu communiqué à titre indicatif, susceptible de modifications en fonction du marché et des saisons





MICHEL CHABRAN
HÔTEL RESTAURANT

“Les Idées Cadeaux”

FORFAIT à 200 euros

« menu – apéritif maison (toasts, canapés et feuilletés) –
Vins de la Vallée du Rhône sélectionnés par notre sommelier ,
un verre de vin en accord sur chaque plat
cafés – eaux minérales »

Mise en bouche

“ Ravioles à la crème de mascarpone à l’huile de truffe”

•

Asperges vertes, tartare de noix de coquilles Saint Jacques,
saumon fumé par nos soins, huile d’olive et tapenade

•

Sole de Noirmoutier, paëlla d’épeautre, chorizo croustillant, beurre blanc au safran

•

Homard du Maine sauté à cru, légumes printaniers,
nage aux agrumes et Beames de Venise

•

Aile de pigeon Rossini « Jean-Louis Chabert », sa rôtie,
purée de petits pois à l’huile de truffe

•

Sélection de nos fromages affinés

•

Framboises et son jus au poivre long,
parfait à la Clairette de Die

•

Petits fours – Friandises

Menu communiqué à titre indicatif, susceptible de modifications en fonction du marché et des saisons

