

LE MENU

DU 16 Avril AU 20 Avril

LE MENU OU CHOIX À LA CARTE

36€

1 ACCORD DE VIN

6€

2 ACCORDS DE VIN

10€

NOS ENTRÉES

Salade du jardin, lentilles du Puy,
fêta et crudités de légumes,
vinaigrette citronnée

10€

Focaccia, houmous d'haricots blanc,
ravioles du dauphiné, salsa de fraises
à la coriandre, roquettes

10€

NOS PLATS

Risotto d'orge perlé,
asperges vertes
et parmesan

Suggestion végétarienne

19€

Plat du chef

Renouvelé tous les jours en fonction des
produits du marché.

19€

Mijoté de poulet fermier
d'Ardèche façon chasseur,

Cocotte de la semaine

19€

NOTRE SÉLECTION

De fromages

7€

De desserts

7€

TAIN L'HERMITAGE
VINEUM
— PAUL JABOULET AÎNÉ —

MENU DE PÂQUES

DÉJEUNER DU SAMEDI 19 ET 20 AVRIL

MENU SANS ACCORD DE VIN

36€

1 ACCORD DE VIN

42€

2 ACCORDS DE VINS

46€

ENTRÉE

Mousse de petits pois frais, œuf de poule mariné,
Lard fumé et noisettes torréfiées

Crozes-Hermitage « Les Jalets » blanc 2023

PLAT

Pièces d'agneau grillées, jus corsé, huile à l'ail des ours,
légumes du moment rôtis

Cornas « Les Grandes Terrasses » 2021

Sélection de fromages régionaux (supplément de 6€)

DESSERT

Chocolat Valrhona, mousse yuzu et fraises fraîches

TAIN L'HERMITAGE
VINEUM
PAUL JABOULET AÎNÉ

*1 verre de vin : 10cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU SOIRÉE OFF

DÎNER DU SAMEDI 26 AVRIL

MENU SANS ACCORD DE VIN

36€

1 ACCORD DE VIN

42€

2 ACCORDS DE VINS

46€

ENTRÉE

Bavarois d'asperges, noix torréfiées
et crème de chèvre de Parnans

PLAT

Pièces d'agneau grillées, jus corsé, huile à l'ail des ours,
légumes du moment rôtis

Sélection de fromages régionaux (supplément de 6€)

DESSERT

Sablé breton, mousse pistache et menthe, fraises fraîches

TAIN L'HERMITAGE
VINEUM
PAUL JABOULET AÎNÉ

*1 verre de vin : 10cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération