

La fontaine de Fontager

Tous les midis du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée, plat ou plat, dessert ou Entrée, dessert : 16€

Entrée, plat, et dessert : 21€

Spécial Week-end:

(Sur commande 48h à l'avance)

- *Côte de bœuf (pour 2 personnes) : 32.00€ par personne*
- *Cuisse de grenouille de Pierrelatte : 33.00€ (la douzaine)*
- *Côte de veau (pour 2 personnes) : 35.00€ par personne*
- *Gigot d'agneau en croûte de sel (minimum 10 personnes) : 16.00€ par personne*
- *Daurade entière cuite en croûte de sel : 21.00€*

Menu terroir :26€

Domino de Roosevelt et saucisse de Lyon, faisselle à la cervelle de canut

Ou

Ballottine de râble de lapin, aux asperges vertes et tomate confite.

Ou

Velouté de petit pois en capuccino, suprême de caille rôti

Souris d'agneau confit à l'ail doux, pomme boulangère.

Ou

Pavé de lieu rôti, Crumble d'herbe fraîche et crème d'ortie

Iles flottantes, à la vanille de l'île Maurice

Ou

Rosace d'agrumes en soupe d'orange et sorbet

Ou

Profiteroles

Menu château : 35€

Amuse bouche

Grosse raviole de bœuf et foie gras, émulsion à la crème torréfiée

Ou

Carpaccio de lotte et saumon mariné à l'aneth, salade de petites pousses.

Ou

Tian de rouget barbet, concassé de tomates au fenouil, copeaux de parmesan, vinaigrette à la tapenade

Magret rôti puis laqué, jus réduit au thym jasmin

Ou

Dos de sandre rôti au four et chorizo, raviole d'épinards, jus de petites crevettes grises

Ou

Entrecôte poêlée, pomme pont neuf, jus de viande nourri à la fleur de thym.

Fraisier maison glacé

Ou

Délice de tartelette aux fruits rouges et sorbet

ou

Ananas rôti, cannelle et mélasse de l'île Maurice.

Ou

Faisselle de fromage blanc de l'Ardèche, coulis de fruits rouges.

Menu découverte: 61€

Amuse bouche

Duo de foie gras torréfié comme un nougat et mariné au vin d'épices et cuit en basse température

Tronçons de turbo rôti, fricassée d'artichauts Barigoules, jus de cuisson réduit au pistou

granité drômois

Duo de bœuf et veau, sphère en mousseline de pommes de terre et l'huile de truffe, têtes d'asperges vertes

Assiette de fromage de notre région

Assiette chocolat fondant et coque coulante

Prix net, service compris (15%) Viande bovine Française

Carte

Entrée

Ballottine de râble de lapin, aux asperges vertes et tomate confite.

14,00€

Velouté de petit pois en cappuccino, suprême de caille rôti

12,00€

Grosse raviole de bœuf et foie gras, émulsion à la crème torréfiée

16,00€

Carpaccio de lotte et saumon mariné à l'aneth, salade de petites pousses.

22,00€

foie gras torréfié comme un nougat, compotée de cerise

26,00€

Poisson

Pavé de lieu rôti, Crumble d'herbe fraîche et crème d'ortie

22,00€

Dos de sandre rôti au four et chorizo, raviole d'épinards, jus de petites crevettes grises

26,00€

Viande

Souris d'agneau confit à l'ail doux, pomme boulangère.

22,00€

Magret rôti puis laqué, jus réduit au thym jasmin

28,00€

Entrecôte charolaise poêlée, pomme pont neuf, jus de viande nourri à la fleur de thym.

24,00€

Duo de bœuf et veau, sphère en mousseline de pommes de terre et l'huile de truffe, têtes d'asperges vertes

30,00€

Fromage

L'assiette de fromage de notre région.

10,00€

Dessert

Iles flottantes, à la vanille de l'île Maurice

12,00€

Rosace d'agrumes en soupe d'orange et sorbet

12,00€

Fraisier maison glacé

12,00€

Ananas rôti, cannelle et mélasse de l'île Maurice.

12,00€

Faisselle de fromage blanc de l'Ardèche, coulis de fruits rouges.

8,00€

Assiette chocolat fondant et coque coulante

12,00€

Menu enfant

14,00€

Hamburger ou Steak haché ou Jambon cuit ou cordon bleu
pomme pont neuf, salade, tagliatelle, frites
nougat glacé, îles flottante, framboisier