

HOTEL RESTAURANT

**** LE BERCAIL ****



CARTES ET MENUS



Le Bercail vous souhaite la bienvenue et vous suggère :

LES ENTRÉES

Tourtons du Champsaur, salade verte	12 €
Salade fraîcheur au vinaigre de Xérès	12 €
Terrine de campagne maison	12 €
Melon au Porto (suivant saison)	11 €
Cuisses de grenouilles à la persillade	18 €
Escargots de Bourgogne la douzaine	13 €

LES POISSONS ET VIANDES

Noix de Saint-Jacques poêlées au vinaigre Balsamique	19 €
Filets de sole au beurre citronné	16 €

Poêlée d'agneau sautée à l'ail, gratinée de ravioles.....	18 €
Suprême de Poulet façon Bercail.....	14 €
Andouillette à la crème de champignons	14 €
Filet de bœuf sauce poivrade	20 €

Assiette végétarienne	14 €
-----------------------------	------

LES FROMAGES ET DESSERTS

Sélection de fromages du terroir	8 €
Fromage frais en faisselle, crème ou coulis de fruits	6 €

Nougat glacé de Montélimar	9 €
Entremet poire sauce anglaise	8 €
Crème brûlée au Grand Marnier.....	7 €
Crème Caramel Maison	6 €
Assiette de sorbets « du moment », coulis de fruits frais	9 €
Fraises ou framboises au sucre / chantilly (suivant saison).....	7 €
Pâtisserie du jour	8 €

SERVICE COMPRIS

FORMULE RAPIDE20€50

Au choix :

Terrine de Campagne préparée par nos soins
Salade fraîcheur au vinaigre de Xérès

Au choix :

Pièce de Bœuf sauce Échalotes
Truite façon meunière
Estouffade de bœuf aux carottes

Au choix :

Fromage frais en faisselle à la crème
Crème Caramel Maison

MENU ENFANT..... 11 €

Viande avec gratin Dauphinois
Glace vanille et chantilly

MENU DU TERROIR28€50

Tourtons du Champsaur et salade verte

Petits beignets croustillants fourrés de pommes purée,
Aromatisés de poireaux émincés frits accompagnés d'une
Salade verte aux échalotes.

Poêlée d'agneau, Gratinée de Ravioles

Noisettes d'agneau prises dans le gigot, poêlées au beurre,
Aromatisées aux herbes de Provence, accompagnées de champignons.

Servie à part, une gratinée de Ravioles
(Fromages frais, œufs, farine, travaillés à l'ancienne)

Finie au four avec de la crème fraîche.

Assiette des Fromages Régionaux Ou Fromage faisselle crème / coulis

Desserts au choix à la carte

SERVICE COMPRIS

HOTEL RESTAURANT

* * LE BERCAIL * *

MENU GOURMAND.....36 €

Au Choix:

Escargots de Bourgogne à la persillade
Noix de Saint-Jacques poêlées au vinaigre Balsamique

Filet de bœuf sauce poivrade, garniture de légumes

Assiette des fromages régionaux ou faisselle à la crème / coulis

Desserts au choix :

Crème brûlée au Grand Marnier
Nougat glacé de Montélimar
Pâtisserie du jour
Entremet poire sauce anglaise
Fraises ou framboises sucre, ou chantilly (suivant saison)
Assiette de sorbets « du moment » coulis de fruits frais
Crème caramel



SERVICE COMPRIS