



LE CARRÉ D'ALETHIUS

Le Tentation

Entrée/ plat ou plat/ dessert 22€ et 28€ avec assiette de fromages

Entrée, plat, dessert 28€ et 34€ avec assiette de fromages

Dépendant du marché et des arrivages, ce menu peut être modifié

Velouté d'asperges vertes, céréales aux herbes et champignons marinés

Joue de cochon confite à l'origan, délicatesses de la vallée
et olives noires

Assiette de fromages, fromage blanc ou faisselle

Charlotte aux fraises de la vallée de l'Eyrieux

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)

Toutes nos viandes sont d'origine France et UE.



LE CARRÉ D'ALETHIUS

Le Carré

Entrée/ un plat/ dessert 50€ et 58€ avec le fromage
Entrée/ deux plats/ dessert 60€ et 68€ avec le fromage

Quelques mises en bouche...

Truite Fario de Mr Paol marinée au Saint Peray et herbes fraîches, coulant de chèvre frais fumé, concombre mentholé* 26€

ou

Marbré de foie gras en mille-feuille, noix de pécan et poivre de Voatsiperifery, compotée de fraises au vinaigre balsamique* 29€

Poisson des côtes Bretonnes en cuisson lente,
tapioca au poivron rouge, fraîcheur d'herbes,
fondue d'oignons au fenouil, velours curry/ noix de coco* 38€

Suprême de pintade fermière rôtie sur peau et escargots de la vallée de l'Eyrieux,
aubergine violette à l'ail nouveau et jus à la sauge officinale* 32€

Plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs...

Les gourmandises

* À la carte

Toutes nos viandes sont d'origines France.



LE CARRÉ D'ALETHIUS

"A portée de sa main"...

Mars, Avril et Mai : menu à 75€ et 85€ avec le fromage
Uniquement le soir, week-end et jours fériés

Quelques mises en bouche...

Truite Fario de Mr Paol marinée au Saint Peray et herbes fraîches,
coulant de chèvre frais fumé, concombre mentholé* 26€

Asperges vertes "minute" aux graines de sarrasin, escargots de la vallée de
l'Eyrieux, textures persil et ail nouveau*32€

Pigeon de la Drôme, jus réduit au miel de Tournesol et sésame torréfié,
tombée de quelques légumes printaniers*35€

Plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Les gourmandises

* à la carte

Toutes nos viandes sont d'origine France.



LE CARRÉ D'ALETHIUS

L'Aléthius

Menu surprise 94€

Ce menu vous est proposé avec un accord mets et vins 133€

Ce menu unique est servi pour l'ensemble de la table

Olivier Samin et son équipe élaborent pour votre plus grand plaisir,
un menu créatif et audacieux avec les plus beaux produits du moment.

Un subtil mélange de saveurs en quatre service, plateau de fromages affinés
d'ici et d'ailleurs, et les minis gourmandises.

"L'espiègle gourmandise taquine les papilles "

(non proposé les midis du jeudi et du vendredi)

Toutes nos viandes sont d'origine France.

