

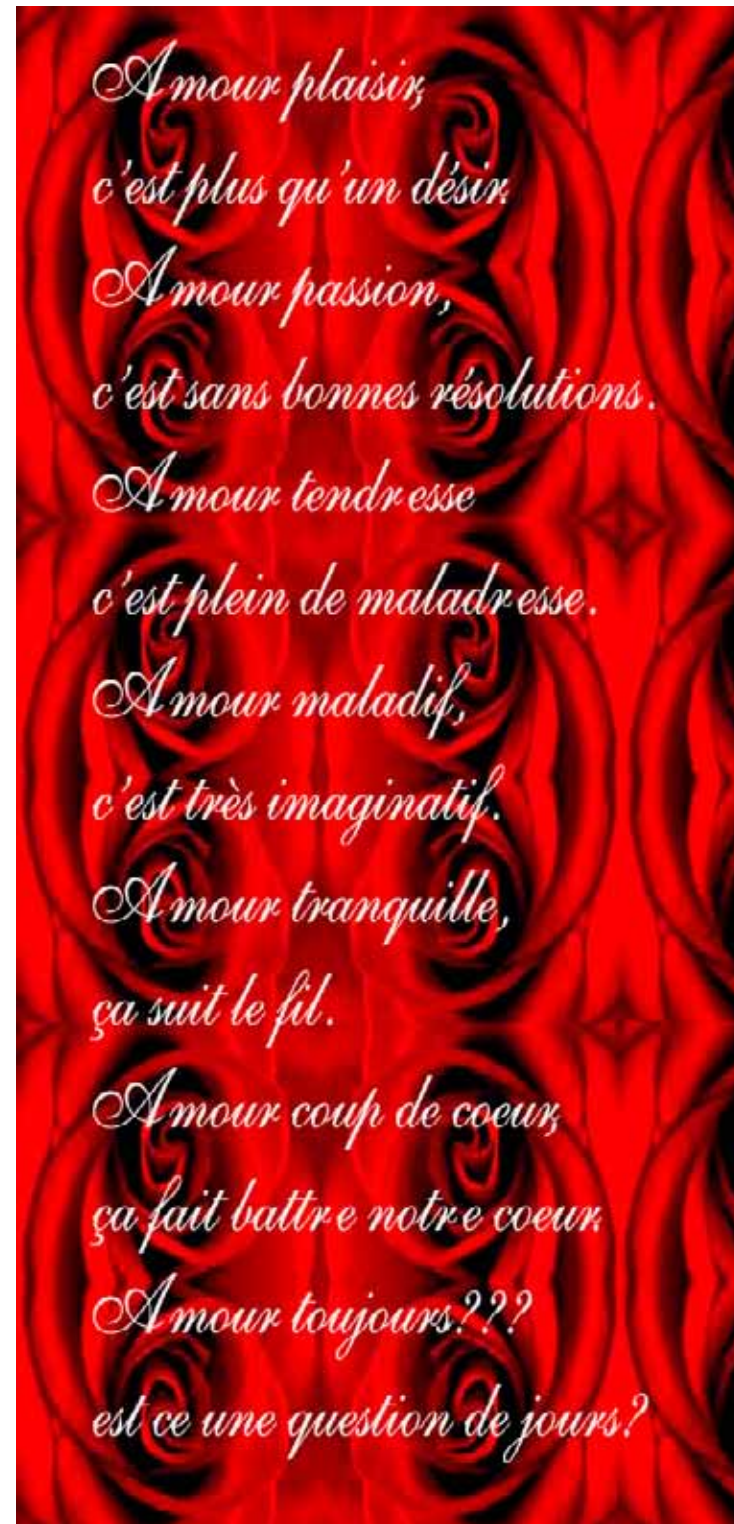


Sortie le 2 Octobre 2011 pour l'édition allemande
Août 2012 pour édition française

Hôtel du Levant***
Restaurant Brioude

Neyrac-les-Bains
07380 Meyras

info@hotel-levant.com
04 75 36 41 07



MENU SAINT VALENTIN

LES APÉRITIFS

LES APÉRITIFS DE PAYS.

<i>Myro, (Liqueur de myrtilles et Côtes du Vivarais rosé)</i>	8 cl	5 €
<i>Castagnou, (Liqueur de châtaigne et St Péray mousseux)</i>	8 cl	7 €

DES VINS POUR L'APÉRITIF.

<i>St Péray mousseux</i>	10 cl	7 €
<i>Champagne</i>	10 cl	9 €
<i>Viognier, Chardonnay</i>	10 cl	5 €
<i>Vendange d'Octobre</i>	10 cl	6 €

LES AUTRES APÉRITIFS.

<i>Pernod, Ricard, 51, Cristal, Henri Bardouin, Ouzo</i>	3 cl	5 €
<i>Suze, Salers, Avèze, Gentiane</i>	4 cl	5 €
<i>Vermouths, Vins cuits, Porto,...</i>	4 cl	5 €
<i>Kyr</i>	8 cl	5 €
<i>Kyr royal</i>	8 cl	9 €

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL.

<i>Palermo (rouge ou gentiane)</i>	4 cl	4 €
<i>Jus de fruit artisanal (non filtré)</i>	20 cl	4 €
<i>Coca-cola, Orangina, Schweppes, sirop,...</i>	25 cl	4 €

WHISKIES.

<i>Ballantines, Blend, Finest</i>	4 cl	5 €
<i>Chivas Régal, Blend, 12 ans</i>	4 cl	6 €
<i>Glenkinchie, Single Malt Whisky, 12 ans</i>	4 cl	8 €
<i>The Isle of Jura, Single Malt Whisky, 16 ans</i>	4 cl	8 €
<i>The Yamazaki, Single Malt Whisky japonais, 12 ans</i>	4 cl	8 €
<i>Lagavulin, Single Malt Whisky, 16 ans</i>	4 cl	8 €
<i>Buffalo Trace, straight bourbon whisky</i>	4cl	8 €

CAFÉ, THÉ, INFUSIONS

accompagné de mignardises : 4€

CAFÉ MICHEL (Maître torréfacteur, torréfaction à l'ancienne.)

Expresso 100% Arabica
Décaféiné torréfié et moulu pour café expresso

THÉ MARIAGE FRÈRES (Maison de Thé à Paris depuis 1854.)

Earl Grey French Bleue (*Velours de bergamote et bleuet royal*)

Casablanca (*Thé, menthe douce et note de bergamote*)

Thé noir Marco Polo (*Mélange brillant fruité et fleuri*)

Alexandra David-Néel (*Thé noir des aventuriers, goût fruité épicé*)

Thé Rouge Bourbon (*Thé rouge vanillé sans théine*)

Thé Wedding Impérial (Thé chocolaté et caramélisé)

French Breakfast (Saveur riche, élégante et raffinée)

INFUSIONS ALINE GONTIER

Plantes cultivées sans engrais ni pesticides de synthèse ou issues de cueillettes sauvages et récoltées manuellement.

Menthe poivrée

Cassis (*feuilles*)

Verveine

Achillée millefeuille

Clair d'étoiles (*verveine, menthe verte, fleurs de monarde et de primevère, menthe citronnée*)

Les infusions peuvent variées selon la production.

Formule express à 19 €

Tous les jours à midi sauf dimanche et jours fériés.

Amuse-bouche

Plat garni du jour

Assiette de fromages

Dessert du jour

Menu dégustation

à 65 € composé en fonction du marché.

Ce menu comporte un assortiment de 5 plats, fromage et dessert servis en portions dégustation.

(ce menu est servi à l'ensemble des convives)

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans, 12 € un plat à la carte au choix et un dessert.

(dans les menus du marché ou de saison)

Les plats proposés dans nos menus peuvent être servis à la carte :

<i>Plat</i>	18 €
<i>Fromage</i>	6 €
<i>Dessert</i>	8 €

Verre de Vin de Pays (12 cl) (rouge, blanc ou rosé) : 3 €.

Eau gazeuse : grande 4 €, petite 2 €.



Retrouver nous sur twitter



www.hotel-levant.com

Menu du Marché

Mise en bouche.

Filet de pageot, légumes sautés à cru et fumet au gingembre.

Palette de porc fermier, purée aux cèpes et salade d'hiver.

Plateau de fromages A.O.C. et autres, choisis par Alain.

Macaron aux noix, crème au safran d'Ardèche, poire pochée, sorbet "Altara"

26 € 2 plats, fromage ou dessert. 29 € 2 plats, fromage et dessert.

Il vous est possible d'apporter une modification à ce menu moyennant un supplément.

Il est possible que les plats varient en fonction du marché.

Fermé le lundi & mardi jusqu'au 1^{er} novembre - Lundi, mardi & mercredi de novembre à mars

Prix toutes taxes comprises et service compris TVA 7%

Viandes françaises et nos fruits et légumes sont issus principalement de l'agriculture ardéchoise.

La majorité de nos poissons proviennent de pêche de l'Atlantique.

Menu d'hiver

Mise en bouche.

Foie gras de canard maison aux châtaignes, marrons au sirop Imbert[®] gelée de sirop de châtaigne, tuile de cruse et toasts de pain au maïs.

ou Filet de barbut poêlé, fricassée de choux croquant et gnocchis au poivre Neelamundi, capuccino d'oignons doux.

ou Velouté de butternut, purée de châtaigne, noix de Saint Jacques poêlées et trompette-des-morts.

Pavé de bar rôti, risotto aux champignons et épinards, crème Chardonnay.

ou Pièce de cerf rôtie, jus de cuisson aux chanterelles, purée d'hiver, poêlée de légumes du marché d'Aubenas et trévis.

ou Canette de M. Lalauze : ballottine de cuisse aux chanterelles et foie gras, filet rôti, déclinaisons de navet : Tatin de navet marteau, navet boule au miel et navet à collet glacé à la réglisse.

Plateau de fromages A.O.C. et autres, choisis par Alain.

Assiette tout châtaigne : flan de châtaigne et caramel de whisky, glace à la châtaigne, crème à la liqueur de châtaigne, macaron et madeleine.

ou Salade de fruits exotiques aux épices douces, brioche en pain perdu et glace au gingembre.

ou Tarte Alexandra David-Néel: Sablé au thé et aux épices, crème à l'orange confite, chantilly chocolat "Altara", sorbet et suprêmes d'oranges.

39 € 2 plats : entrée, plat principal, fromage et dessert.

49 € 3 plats : entrée, poisson, viande, fromage et dessert.