

Idées de repas de fin d'année au restaurant du musée de l'eau à Pont en Royans...

Menu du Gourmet
30€

Apéritif : Kir pétillant

Escalope de Foie gras poêlé et ses pruneaux au Vin
Ou
Cassiolette de Ravioles du Royans
et ses Noix de St Jacques à la crème

Filet de bar au fenouil
Gratin Dauphinois (ou Ravioles) et flan de légumes
ou

Pavé de biche aux morilles
Gratin Dauphinois et flan de légumes
ou

Filet de bœuf sauce Roquefort
Gratin Dauphinois et flan de légumes

Fromage blanc en faisselle
ou
Assiette de 3 fromages

Dessert gourmand :
Bûche de Noël et ses friandises

Vin (1bt/4) et café compris

Menu festif
36€

Apéritif :
Coupe de Champagne

Escalope de Foie gras poêlé et ses pruneaux au Vin
Ou
Cassiolette de Ravioles du Royans
et ses Noix de St Jacques à la crème

Filet de Bar au fenouil

Ou

Plein filet de Dorade, sauce américaine
aux queues d'écrevisses

Pause glacée à la Chartreuse

Pavé de biche aux morilles
Gratin Dauphinois et flan de légumes
ou

Filet de bœuf sauce Roquefort
Gratin Dauphinois et flan de légumes

Fromage blanc en faisselle
ou
Assiette de 3 fromages

Dessert gourmand :
Bûche de Noël et ses friandises

Vin (1bt/4) et café compris

La visite guidée du musée de l'eau
avec ses films 3D, ses salles
d'expositions et la dégustation au bar à eaux
offerte avec ces deux menus !



Et aussi, tous les autres menus de notre carte (de 15 à 36 €)
à votre disposition...

Renseignements et réservations : 04 76 36 15 53 www.musee-eau.com