

# *Le Fournil*

## Menu à 24 €

**Sauf Samedi Soir, Dimanche, et Jours Fériés**

**Mise en bouche.**

F

**Tartare de saumon posé sur un écrasé de pomme de terre**

Ou

**Cassolette de ris de veau aux morilles**

F

**Filet de julienne, accompagné d'une poêlée de légumes  
de saison**

Ou

**Langue de boeuf aux petits légumes,  
sauce gribiche**

F

**Tarte aux pommes, glace caramel**

Ou

**Ananas rôti, servi avec sa glace verveine**

F

*Ce menu peut vous être décliné dans sa version allégée,*

*2 plats au choix, pour 19 € « uniquement le midi »*

## *Le Fournil* vous propose : 1 menu = 3 possibilités

1. Choisissez 1 entrée, 1 plat, fromage et dessert pour 35 € par personne
2. Choisissez 1 entrée, 2 plats, fromage et dessert pour 44 € par personne
3. Choisissez 2 entrées, 4 plats, fromage et dessert pour 80 € par personne

### Mise en bouche

Entrées :

#### *Les Moules*

Soupe de moules à la mélasse de grenade, salade de mangue et choux chinois.

F

#### *L'Ail rôti*

Crème d'ail rôti, superposition de pintade et betterave, poêlée de champignons des bois acidulés.

F

#### *Le Foie gras*

Foie gras de canard poché au vin chaud, petit cornet garni de patate douce et panais au piment d'Espelette. (Avec supplément de 8€)

Premiers plats :

#### *Les St Jacques*

St Jacques poêlées servies sur son cassoulet de « coco de Paimpol », écume de cresson.

F

#### *Le Maigre*

Entremet moelleux de maigre et piquillos, risotto aux deux quinoa.

Seconds plats :

#### *Le Pigeon*

Sphère de pigeon au cœur de foie gras de canard, poêlée d'épinard à l'ail, sauce Salmi, jus de figue de barbarie.

F

#### *La Pluma de Pata Negra*

Pavé de pluma de pata negra servi saignant pour exhauster son gout, variation autour des légumes oubliés, jus de veau corsé.

F

Notre sélection de fromages affinés, ou, faisselle de l'Ardèche

F

Transition sucrée

Carte des douceurs

# Le Fournil

## La Carte

### Entrées

#### *Les Moules*

Soupe de moules à la mélasse de grenade, salade de mangue et choux chinois. **25€**

F

#### *L'Ail rôti*

Crème d'ail rôti, superposition de pintade et betterave, poêlée de champignons des bois acidulés. **25€**

F

#### *Le Foie gras*

Foie gras de canard poché au vin chaud, petit cornet garni de patate douce et panais au piment d'Espelette. **30€**

### Poissons

#### *Les St Jacques*

St Jacques poêlées servies sur son cassoulet de « coco de Paimpol », écume de cresson. **32 €**

F

#### *Le Maigre*

Entremet moelleux de maigre et piquillos, risotto aux deux quinoa. **30 €**

### Viandes

#### *Le Pigeon*

Sphère de pigeon au cœur de foie gras de canard, poêlée d'épinard à l'ail, sauce Salmi, jus de figue de barbarie. **35 €**

F

#### *La Pluma de Pata Negra*

Pavé de pluma de pata negra servi saignante pour exhauster son gout, variation autour des légumes oubliés, jus de veau corsé. **32 €**

### Fromages

Restaurant Le Fournil 34-36 Rue du 4 Septembre 07200 Aubenas  
Ouvert du Mardi au Samedi, (Midi et Soir), et le Dimanche Midi  
Tél. : 04 75 93 58 68 Site Internet : [www.restaurant-le-fournil.com](http://www.restaurant-le-fournil.com)