

ici et là

CAVE À MANGER · VALENCE · CHABEUIL

MENU DU CAVISTE NOEL

PLAT	ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	ENTREE + PLAT + DESSERT
16 €	21 €	25 €

ENTRÉES

Le potimarron se met sur son 31 !
Déclinaison de potimarron, crème parfumée au cumin, graines torréfiées et huile d'herbes.
ou
Ça se tartine ! 🐟
Filet de truite fumé, blinis moelleux et crème citronnée.

PLATS

Le chapon sort le grand jeu ! 🐓
Chapon, légumes de saison, écrasé de pommes de terre et jus réduit.
OU
Le merlu se fait dorer ! 🐟
Filet de merlu, légumes de saison, risotto de petit épeautre et crème de crustacés.

DESSERTS

Complètement choco-nuts ! 🍫
Moelleux chocolat noir, coulis noisette, glace noisette chocolat Valrhona, noisettes torréfiées.
OU
L'ananas chaud Coco ! 🍊
Ananas rôti, crème noix de coco, sablé breton, glace



Goûter · découvrir · partager

PRODUITS FRAIS · CUISINE DE SAISON · VINS DE COPAINS



ici et là

CAVE À MANGER · VALENCE · CHABEUIL

LA CARTE · DECEMBRE

JUSTE CE QU'IL FAUT - 31 euros
Entrée + plat ou plat + dessert

FAITES-VOUS PLAISIR ! - 36 euros
Entrée + plat + dessert

LA TOTALE ! - 41 euros
Entrée + plat + fromage + dessert

LAISSEZ-VOUS GUIDER… - 61 euros
Menu entrée, plat, dessert + accord mets & vins
3 verres différents

ENTRÉES À PARTAGER… OU PAS !

Le potimarron se met sur son 31 ✨
Déclinaison de potimarron, sirop d'érable, graines torréfiées, huile d'herbes

La reine des bouchées 👑
Mini bouchée à la reine, volaille, quenelles et champignons

Jacques a dit… fraîcheur !
Tartare de Saint-Jacques, yuzu et grenade

Foie moi confiance... 🦆 **+3€ au menu**
Terrine de foie gras maison du Domaine de Limagne, chutney de saison

PLATS

Nageait encore ce matin 🐟
Pavé de lieu jaune, risotto de fregola sarda et légumes de saison, sauce au safran

La reine des bouchées 👑
Mini bouchée à la reine, volaille, quenelles et champignons

Petits gnocchi, grand plaisir !
Gnocchini à la truffe

Ça Veau le détour! **+2€ au menu**
Pavé de Veau, polenta crémeuse, légumes rôtis, sauce champignons

UN PEU DE GOURMANDISE…

Quelques grammes de bonheur 🧀
Assiette de 3 fromages de notre région

Sous la neige, les agrumes ❄️
Pavlova d'hiver aux agrumes, nuage de crème vanillée

Noël, tout simplement chocolat !
Bûche tout chocolat Valrhona, notre recette de fêtes



PRIX NETS EN EUROS · TAXES ET SERVICES COMPRIS · LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE



ici et là

CAVE À MANGER · VALENCE · CHABEUIL

FORMULE BUFFET DE NOEL

Votre buffet pour Noël environ 12 pièces par personne

PIÈCES SALÉES :

Assortiments de feuilletés (4 variétés)

Toast de foie gras

Houmous et ses toasts

Œufs mimosa, mayonnaise fumée

Tartelette au potimarron, graines torréfiées, huile d'herbes

Panna cotta salée au Saint-Marcellin, noisettes torréfiées, huile aux herbes

Mini burger au pulled pork

Croque-monsieur traditionnel

Tartare de Saint-Jacques, yuzu et grenade

Ravioles de la Mère Maury

Macarons salés



PIÈCES SUCRÉES :

Bûche au chocolat Valrhona façon ici et Là

Mini tartelette à la clémentine

À PARTIR DE
31 € TTC

EN SUPPLÉMENT 29 EUROS TTC

Planche de fromages et de charcuteries
Accompagnés de pain, pickles et graines
8/10 personnes

Allergies et intolérances : n'hésitez pas à nous en parler, nous adaptons nos pièces.

ici et Là Valence – 2 place Latour-Maubourg, 26000 Valence
ici et Là Véore – 1 ter avenue de Valence, 26120 Chabeuil

06 07 55 26 09 • contact@ici-etla.com