

Hôtel du Levant
Restaurant Brioude

Neyrac-les-Bains
07380 Meyras

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



PHOTOGRAPHIE DE LAURENT DALVERNY



J O Y E U X

A N N I V E R S A I R E

Hôtel du Levant - Restaurant Brioude

Menu de printemps

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 Pavé de Merlan brillant gelée d'algues et asperges de Provence (entrée froide)
ou Filet de Truite fario doucement cuite, petits pois nouveaux, pied coupé blond, pousses de silènes enflés.
ou Ris de veau, déclinaison d'asperges et shiitaki de Mayres.

Formule express à 22 €

Tous les jours à midi sauf dimanche et jours fériés.

Amuse-bouche

Plat garni du jour

Assiette de fromages

Dessert du jour

- Pavé de lieu jaune ikejime, déclinaison de choux fleur, risotto vénitien.
ou Pièce de boeuf rôtie, risotto de petite épautre du domaine des murs, poêlée de légumes du marché.

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

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans, 14 € 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 :

(temps de préparation environ 20minutes)

Plat	22 €
Fromage	7 €
Dessert	10 €

- Biscuit au chocolat coulant, glace au poivre de Jamaïque.
ou Mont d'Ardèche, glace à la vanille Tahitensis .
ou Fraises "Ciflorette" et citron de Menton.


48 € Entrée, plat, fromage et dessert.

58 € Entrée, poisson, viande, fromage et dessert.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos poissons sont issus de la pêche raisonnée.

Nos plats peuvent contenir: Gluten, Arachides, Fruits à coques, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Crustacés, Mollusques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Lupin.

 *Tous nos plats sont faits maison.*

Eau minérale du Pestrin depuis 1868 : grande 4 €, petite 2 €.