

Sa Majesté l'oie



Délices des Payres

26300 MARCHES - 04 75 47 20 94



*La carte
De sa Majesté
l'Oie*

Contact : Délices des Payres
1447 avenue du Vercors, 26300 MARCHES
04.75.47.20.94 – dan@lespayres.com



L'apéritif

<i>Ardoise 2 personnes</i>	8€
<i>Foie gras d'Oie, Rillette traditionnelle, Magret séché, melon, tomate cerise</i>	
<i>Toast de Foie gras d'oie (6 pièces)</i>	4,50€
<i>Tapenade verte au basilic et son pain tranché</i>	3€
<i>Toast de Rillette d'oie (6 pièces)</i>	3€
<i>Toast de Rotie (6 pièces)</i>	3€

Les entrées

<i>Foie gras</i>	15€
<i>Mesclun, Foie gras d'oie mi-cuit, feuilleté de foie gras et sa sauce aux morilles</i>	
<i>Chèvre chaud</i>	11€
<i>Mesclun, Toast de Chèvre aux herbes de provence, Ravioles frits</i>	
<i>Fraicheur</i>	12€
<i>Mesclun, pamplemousse, avocat, gambas flambées, graines de sésame</i>	
<i>Italienne</i>	11€
<i>Tomate Cœur de bœuf, Mozzarella di buffala, Magret d'Oie séché, Basilic</i>	
<i>Thaï</i>	14€
<i>Raviolis au Foie gras et son bouillon façon Thaï</i>	



Les plats

Magret d'oie 16€

Les émincés de magrets d'oie sont poêlés pour être servis juste rosés. Nous les accompagnons d'un gratin Dauphinois et de petits légumes croquants

Saumon 16€

Le pavé de saumon est grillé au four et servi avec une sauce vigneronne, il sera accompagné de choux Pak choï et de petits légumes croquants

Cuisse d'Oie 19€

Les cuisses d'oies sont confites dans de la graisse d'Oie pour un fondant sans égal, puis arrosé d'une réduction au romarin. Le plat est accompagné d'une galette de Polenta Juste poêlée et d'un Tian de légumes du soleil

Mc d'Oie 20€

Nous revisitons le si populaire burger autour de sa majesté l'Oie avec un steak haché 100% Oie, du Foie gras d'oie mi-cuit, une confiture d'Oignons et une sauce aux morilles... le tout servi avec une salade verte et des frites Maisons cuites à la graisse d'oie...

L'ardoise du Chef

Assortiment de sa Majesté l'Oie 20€

Mesclun et melon, Foie gras d'oie entier mi-cuit, Emincés de magret d'oie poêlés sauce morille, Frites maison à la graisse d'Oie



Délices des Dames

26300 MARCHES - 04 75 47 20 94

Les fromages

<i>Assiette de fromage</i>	<i>6€</i>
<i>Bleu de Sassenage, Picodon, St-Marcellin</i>	
<i>Fromage blanc</i>	<i>3€</i>
<i>Sucre ou coulis de fruits rouges</i>	

Les desserts Maison

<i>Crème brûlée au poivre de Sichuan</i>	<i>7€</i>
<i>Nous revisitons le dessert préféré du Chef avec du Poivre de Sichuan, pour une note subtile, fruitée et mentholée</i>	
<i>Fraicheur de Framboises</i>	<i>8€</i>
<i>Un entremet de framboises fraîches enrobées de gelée de thé Matcha, le tout sur un biscuit au beurre salé</i>	
<i>Tiramisu au café</i>	<i>6€</i>
<i>Coupe de Glace</i>	<i>5€</i>
<i>2 boules et chantilly</i>	
<i>Café (ou Thé) Gourmand</i>	<i>9€</i>
<i>Paris-Brest, Mousse de fruit, Brownie aux noix du Vercors</i>	



Les Formules

Menu 2 pièces 25€

Menu 3 pièces 32€

Menu enfant 12€

Steack haché 100% Oie et gratin Dauphinois, Glace



Délices des Doyres

26300 MARCHES - 04 75 47 20 94

Carte des Vins et boissons

Apéritif

Kir drômois	4€
Crème de châtaigne et Clairette de Die	
Sangria	4,50€
Spritz	4,50€
Bière Pression ...	2,50€
Martini	3,50€
blanc ou rouge	
Whisky	3,50€
Pastis	3€

Softs – 2,50€

Perrier 33cl
Eau 50cl
Oasis 33cl
Coca-cola 33cl
Ice-tea 33cl
Siróp

Vin Blanc

Pichet	7€
Coteaux de l' Ardèche 50cl	
Vioignier	18€
Verre de Vioignier	3€

Vin Rosé

Pichet	7€
Coteaux de l' Ardèche 50cl	
Côte de Provence ...	15€

Vin Rouge

Pichet	7€
Vin de Pays 50cl	
Côtes du Rhône	16€
Crozes hermitage ...	22€
St-Joseph	25€
Verre de St-Joseph .	4€

Mousseux

Champagne	
Tradition	30€
Coupe	5€
Millesimé	40€
Clairette de Die	
Bouteille	15€
Coupe	4€

Digestif

Eau de vie Poire	4€
Jet 27	4€

Boissons chaudes

Café long	1,50€
Café expresso	1,50€
Thé, Infusion	3€
Kusmi tea	