



Restaurant Gastronomique
Le Ribiera

Menu d'automne

Horaire d'ouverture en Automne 2021

Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche, Lundi de 19h à 21h30

Samedi et Dimanche de 12h à 14h

Domaine Ribiera - 635 route de forcalquier 04300 Niozelles

Info/réservation 04 65 100 555

reservation@ribiera.fr www.ribiera.fr

A partager

Cromesqui Au jambon de pays et morilles sur lit de poireaux et aïoli. 4 pièces	8 €	Planche de Charcuteries Charcuteries de porc et mouton des montagnes du Champsaur. Pour 2 personnes	16 €
Assortiment de dip's Caviar d'aubergine, Guacamole, Houmous, Chips de légumes et graines. Pour 2 personnes	8 €	Planche mixte Assortiment de 2 Cromesqui, 2 Gambas en Tempura, Dips (Caviar d'aubergine, Guacamole, Houmous, Chips de légumes et graines.) et Charcuteries de porc et mouton des montagnes du Champsaur. Pour 2 personnes	20 €
Gambas en Tempura Sauce Aigre-Douce. 4 pièces	10 €		

A la carte

Entrées

Tartelette aux légumes de saison Escargots en persillade et émulsion d'ail noir	18 €
Carpaccio de crevettes sauvages Tartare d'algues et vinaigrette aux agrumes	22 €
Pressé de foie-gras et anguille fumée Beaume de Venise, petit pain brioché, gel de pomme verte	22 €
Noix de Saint-Jacques poêlées Betteraves parfumées aux poivres de Timut et jus de corail	18 €
Salade d'Automne aux Figues Endives, pommes, céleri, noix et Burrata	18 €
Daube Provençale de Poulpe de roche	20 €
Assiette végétarienne Graines, légumes crus et cuits, vinaigrette au goji	18 €

Plats

Médailillon de veau aux agrumes Panisses aux morilles, petits légumes, jus corsé	29 €
Calamar farci de blettes Sur un risotto à l'encre de seiche et crémeux de poivrons	26 €
Pêche du Jour	29 €
Agneau rôti lentement Et son jus au thym, risotto de petit épeautre aux girolles et légumes racines	29 €
Risotto Aux champignons sauvages et jus corsé	24 €
Mini Torsades Trofie Chantilly à la tomme de brebis et parfums de truffes	24 €
Filet de bœuf Aux morilles, pressé de pomme de terre et légumes de saison	32 €

Menu Découverte

49 €

Mise en bouche

Tartelette aux légumes de saison
Escargots en persillade et émulsion d'ail noir

ou

Daube Provençale
de poulpe de roche

Médailon de veau aux agrumes
Panisses aux morilles, petits légumes, jus corsé

ou

Calamar farci de blettes
Sur un risotto à l'encre de seiche et crémeux de poivrons

Chocolat, dans tout ces états
Tartelette aux chocolats, truffe au chocolat noir, crème glacée au chocolat et macaron au chocolat au lait

ou

Crème brûlée
A la Lavande et au Thym, avec son sorbet maison à la pomme verte

ou

Assiette de fromages affinés

Duo de Mignardises

Menu Sensations

69 €

Mise en bouche

Pressé de foie-gras et anguille fumée

Beaume de Venise, petit pain brioiché, gel de pomme verte

Noix de Saint-Jacques poêlées

Betteraves parfumées aux poivres de Timut et jus de corail

Agneau rôti lentement

Et son jus au thym, risotto de petit épeautre aux girolles et légumes racines

ou

Pêche du jour

Assiette de fromages affinés

Dôme croustillant de noisettes

Mousse au chocolat au lait, confit de poires

ou

Sablé aux Figues

Glace maison aux navettes, figues rôties fraîches, mousse de crème vanille

Trio de Mignardises

Douceurs

Assiette de fromages affinés	14 €
Chocolat, dans tout ces états Tartelette aux chocolats, truffe au chocolat noir, crème glacée au chocolat et macaron au chocolat au lait	14 €
Crème brûlée A la Lavande et au Thym, avec son sorbet maison à la pomme verte	12 €
Sablé aux Figues Glace maison aux navettes, figues rôties fraîches, mousse de crème vanille	12 €
Café ou thé gourmand Avec sa farandole de gourmandise	14 €
Dôme croustillant de noisettes Mousse au chocolat au lait, confit de poires pochées	14 €

Menu « Minot » *-12 Ans*

Plat + Dessert : 15 €
Plat seul : 12 € / Dessert seul : 6 €

Brochette de poulet poêlée
Frites maison ou des légumes du jour
ou

Cordon bleu maison
Frites maison ou des légumes du jour
ou

Hamburger
Frites maison
ou

Linguine à la bolognaise

2 Boules de glaces
(Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, Framboise)
ou

Dessert du Jour