

Chers clients, nous essayons chaque jour et chaque saison d'améliorer le choix et la qualité de ce que nous vous proposons ; c'est pourquoi, nous travaillons essentiellement avec des produits frais, de saison et d'Ardèche. Nos plats sont cuisinés sur place.

Nos entrées

Velouté de châtaignes, espuma de Picodon

Des châtaignes d'Ardèche, un peu de céleri et une mousse picodon AOP de la ferme du Pradel 6,00 €

Suggestion du chef

Selon les jours, les arrivages et l'humeur du chef 6,50 €

Ouf cocotte à la courge confite

De la courge (variété selon disponibilité) confite au vin blanc et sucre, œuf plein air, juste saisi 6,50 €

Cassolette de ravioles aux champignons

Ravioles de Romans cuisinées avec des champignons des bois et un peu de crème 7,50 €

Foie gras de canard aux épices

Foie gras frais d'Ardèche mi-cuit aux 4 épices 8,50 €

Feuilletés aux escargots, aux légumes d'hiver

« Escargots des restanques » et légumes d'hiver (variété selon disponibilité) grillés et flambés au cognac 8,50 €

Nos plats chauds

Suggestion du chef

Selon les jours, les arrivages et l'humeur du chef 13,50 €

Fricassée de poulet

Poulet fermier de la ferme de Pied Chapel cuit au vin blanc, avec oignons 13,50 €

Truite au citron et herbes

Truite d'Ardèche (environ 250g), élevé en eau douce, vidée et juste garnie de citron et d'herbes (aneth et laurier) 14,50 €

Risotto aux légumes de saisons

Légumes de saison selon disponibilité 14,00 €

Roti de veau aux champignons

Roti de veau cuit dans son jus avec des champignons des bois 14,50 €

Civet de lapin

Lapin cuisiné flambé au cognac et cuit au vin rouge et oignon 14,80 €

Viande de bœuf

Paté de cœur de Rumsteack surgelé, origine France 15,50 €

Nos desserts

Assortiment fromages d'Ardèche

Différents producteurs selon la période et l'humeur du chef 4,00 €

Mousse de châtaigne, billes craquantes caramélia

Crème montée en chantilly à la confiture de châtaigne accompagnée de billes craquantes au chocolat caramélia (léger gout caramel) 6,00 €

Suggestion du chef

Selon les jours, les arrivages et l'humeur du chef 6,00 €

Moelleux aux noix et miel

Gâteau moelleux aux noix et miel de châtaignier 6,50 €

Tarte ardéchoise

Mousse de fromage blanc aromatisée au rhum sur un lit de confiture de châtaigne le tout sur une pâte brisée sucrée 6,50 €

Nougat glacé

Nougat fait maison avec du miel d'Ardèche 6,80 €

Bavarois chocolat - café

Mousse au chocolat Valrhona et mousse au café, zeste d'oranges sur une génoise 6,80 €

Café gourmand (à la commande) 7,00 €

Menu Tentations

19,00 € (sans fromage)

21,50 €

Velouté de châtaignes, espuma de Picodon
Ou

Œuf cocotte à la courge confite
Ou

Suggestion du chef

Fricassée de poulet
Ou

Truite au citron et herbes
Ou

Suggestion du chef

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 19 €)

Mousse de châtaigne, billes craquantes caramélia
Ou

Moelleux aux noix et miel
Ou

Suggestion du chef

1 changement dans le menu? (entrée, plat ou dessert) = +2,50 €
(sauf foie gras et pièce du boucher + 3,00 €)

Menu Gourmand

25,00 € (sans fromage)

27,50 €

Cassoulette de raviole aux champignons

ou

Foie gras de canard aux épices

ou

Feuilletés aux escargots, aux légumes d'hiver

~~~~~

Risotto aux légumes de saisons

ou

Roti de veau aux champignons

ou

Civet de lapin

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 25 €)

~~~~~

Tarte ardéchoise

ou

Nougat glacé

ou

Bavarois chocolat - café

## Menu relais (Hors dimanche et jours fériés)

15,00 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

À choisir dans le menu tentation

## Menu des drôlés (jusqu'à 10 ans)

7,00 € (sans entrée) // 8,50 €

Assiette de charcuterie ou Crudités

Steak haché\* ou Wings de poulet\* ou Poisson\* ou

Jambon Blanc\*

Glaces ou Pomme pêtes ou Yaourt

+ 1 sirop + 1 kinder surprise

\*Accompagnements : légumes frais, pâtes, pomme de terre (purée ou pommes sautées)