

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. Nous cuisinons tout sur place.

Vous trouverez un tableau récapitulant les allergènes contenus dans nos préparations à la fin de ce menu.

Nos entrées

Suggestion du chef

Selon les jours, les arrivages et l'humeur du chef

6,50 €

Tomate farcie au chèvre frais

Des tomates cocktails farcies avec du chèvre frais, un peu d'œuf et des herbes fraîches

6,00 €

Terrine de légumes

Selon l'humeur et le marché du chef ; Différents légumes cuits en terrine et des légumes en petits morceaux tendres

6,50 €

Chèvre chaud

Le fameux chèvre grillé au four sur un toast à la châtaigne. Celui-ci vient de l'élevage du Serres à Ribes.

7,50 €

Assiette de charcuterie de Pays

Jambon cru, Rosette, Jésus, Caillette, Saucisson, Pâté et dans cette assiette un assortiment, selon marché ...

7,50 €

Brochette de melon/tomate/truite fumée et bruschetta

mozzarella pesto

Une petite brochette avec du melon bio, des tomates cerises du domaine de Mercoire à Rosière, et de la truite fumée accompagnée d'un pain grillé ailé à la mozzarella di Burrata et au pesto.

8,50 €

Nos plats chauds

Suggestion du chef

Selon les jours, les arrivages et l'humeur du chef

13,50 €

Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne

Du filet mignon de porc cuit au four avec une sauce au jus de viande et à la moutarde à l'ancienne

13,50 €

Filet de truite meunière ardéchoise

Filet de truite d'Ardèche (entre 200 et 400 g), élevée en eau douce, fariné à la châtaigne

14,50 €

Lasagne de légumes confits

Des lasagnes cuisinées aux légumes de saison selon disponibilité, gratiné à la minute à la tome « Abbaye de Mazan » (vache)

14,00 €

Pavé de saumon, sauce citron

Pavé de saumon d'Écosse bio Label rouge, servi avec une crème au citron

14,80 €

Brochette de viande

Assortiment de différentes viandes en brochette, au grill

15,50 €

Viande de bœuf

Pavé de cœur de Rumsteack surgelé, origine France

15,50 €

Nos desserts*

Assortiment de fromages d'Ardèche

Différents producteurs selon la période et l'humeur du chef

4,00 €

Crème brûlée à la lavande

De la crème, des œufs et du sucre, infusés à la lavande

6,00 €

Suggestion du chef

Selon les jours, les arrivages et l'humeur du chef

6,00 €

Coupe de fruits au sirop à la menthe

Des fruits frais de saison juste poêlés au sirop léger et de la menthe fraîche

6,00 €

Framboisier

Biscuit chocolat surmonté d'une marmelade de framboise et d'une mousse à la framboise avec des morceaux de fruits

6,50 €

Coupe gourmande

1 boule de sorbet abricot (artisan glacier « Les glaces de l'Ardèche »), 1 boule de sorbet pêche blanche, des morceaux de fruits, 1 petit financier au chocolat et de la chantilly

6,50 €

Iles flottantes marrons / myrtilles

Une crème anglaise à la châtaigne et des blancs d'œuf à la myrtille avec du coulis de myrtille

6,50 €

Café gourmand (à la commande) 7,00 €

Enjeu d'une glace : Nos glaces sont produites par l'artisan glacier Pierre Chauvet « les glaces de l'Ardèche » situé à Ucel et la majorité des produits sont issus de produits locaux, certains labellisés « goûtez l'Ardèche ».

Tarifs nets – Service inclus

Menu Tentations

20,00 € (sans fromage)

22,50 €

Tomate farcie au chèvre frais

ou

Terrine de légumes

ou

Suggestion du chef

~~~~~

Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne

ou

Filet de truite meunière d'Ardèche

ou

Suggestion du chef

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 20 €)

~~~~~

Crème brûlée à la lavande

ou

Coupe de fruits au sirop à la menthe

ou

Suggestion du chef

1 changement dans le menu ? (entrée, plat ou dessert) = +3,00 €

Tarifs nets – Service inclus

## Menu Gourmand

26,00 € (sans fromage)

28,50 €

Chèvre chaud

ou

Charcuterie de Pays

ou

Brochette melon/tomate/fruit et bruschetta mozzarella/pesto

~~~~~

Lasagne aux légumes confits

ou

Brochette de viande

ou

Saumon à la crème de citron

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 25 €)

~~~~~

Iles flottantes marrons / myrtilles

ou

Framboisier

ou

Coupe gourmande

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)