

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.)

## Nos entrées

### Potage de courge, crouton gratiné à la Tome de Ribes

*Courge (butternut, spaghetti, potimarron...) cuit, servi avec des croutons gratinés à la Tome pressée (élevage du Serre à Ribes)*

6,00 €

### Suggestion du chef

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

6,50 €

### Salade d'endive aux noix et chips de pancetta

*Une salade d'endive avec des noix et tranche fine de pancetta grillée (cochon noir né, élevé... à la ferme de Pomeyrol, Planzolles)*

7,00 €

### Tarte aux champignons

*Une pâte brisée et des champignons - variété selon marché - aux herbes et à la crème*

7,50 €

### Brouillade d'œufs aux morilles

*Des œufs bio et locaux cuisinés avec du lait et des morilles*

8,00 €

### Terrine de poissons

*Du poisson (truite ou poisson selon marché), des œufs, une garniture et une pointe de crème*

8,50 €

## Nos plats chauds

### Suggestion du chef

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

13,50 €

### Pot au feu végétal

*Des pommes de terre, des légumes frais (selon marché et saison) et des légumes bouillis aux herbes*

13,50 €

### Gratin de ravioles aux fruits de mer

*Des ravioles de Roman servies gratinées avec de la crème et des fruits de mer\*\**

14,00 €

### Filet mignon rôti au four aux épices douces

*Filet mignon (cochon noir de Pomeyrol, Planzolles) cuit au four avec des épices douces*

14,50 €

### Blanquette de veau

*La classique blanquette de veau à la crème. Veau d'Ardèche*

14,80 €

### Filet de truite et compotée de chou rouge

*Filet de truite d'élevage, +/- 200 gr, grillé et servi une compotée de chou rouge ; pisciculture de FontRome à Aubenas...*

15,00 €

### Viande de bœuf

*Pasé de cœur de Rumsteack +/- 180gr\*\*, origine France*

15,50 €

\*\* produit surgelé cru

## Nos desserts

### Assortiment de fromages d'Ardèche

*Du picodon, du Camembert ou du Fläüt de Ribes, et d'autres fromages de différents producteurs selon la période et l'humeur du chef ; Coucouron, Tomme de brebis, Abbaye de Mazan, Goudoulet de chèvre,...*

4,50 €

### Suggestion du chef

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

6,00 €

### Poire pochée aux épices, glace gourmande

*Des poires pochées dans un sirop léger aux épices et servies avec une boule de glace gourmande (selon arrivage, cookies caramel - noix de macadamia confiture de lait - noix et sirop d'érable - vanille brownie)*

6,00 €

### Crème brûlée aux marrons

*Crème brûlée à la crème de châtaigne d'Ardèche*

6,00 €

### Tarte aux pommes façon crumble

*Des pommes confites dans une pâte à tarte recouverte de crumble*

6,50 €

### Sablé au chocolat

*Une pâte sablée chocolat avec des éclats de spéculos et un fondant au chocolat*

7,00 €

### Gâteau à l'orange

*De la farine sans gluten (châtaigne et maïs), du sucre, du beurre imbibé de jus d'orange*

7,50 €

**Café gourmand (à la commande) 7,50 €**

*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 ; certaines glaces sont labellisées « goûtez l'Ardèche ». Demandez notre carte...*

## Menu Tentations

23,00 € (sans fromage)

26,00 €

Potage de courge

*Ou*

Salade d'endive

*Ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Gratin de raviole aux fruits de mer

*Ou*

Pot au feu végétal

*Ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 22 €)

~~~~~

Poire pochée aux épices, glace

*Ou*

Crème brûlée aux marrons

*Ou*

Suggestion du chef

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

## La Couronne d'hiver – assiette repas Ardéchoise

16,00 €

Salade, crudités de saison, soupe ou potage, légumes de saison confits, charcuterie locale (dont la fameuse caillette servie tiède), chèvre\* chaud, picodon\* et poire pochée au vin rouge

*\*fromage de chèvre de l'élevage du Serre à Ribes*

## Menu Gourmand

28,00 € (sans fromage) / 31,00 €

Brouillade d'œuf aux morilles

*Ou*

Tarte aux champignons

*Ou*

Terrine de poissons

~~~~~

Filet mignon aux épices

*Ou*

Blanquette de veau

*Ou*

Filet de truite, compotée de chou rouge

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 28 €)

~~~~~

Tarte aux pommes façon crumble

*Ou*

Sablé au chocolat

*Ou*

Gâteau à l'orange

Tarifs nets – Service inclus

*\*fromage de chèvre de l'élevage  
du Serre à Ribes*

## Menu relais *(Hors dimanche et jours fériés)*

17,50 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

*A 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 surprise

*\*Accompagnements : légumes frais, pâtes, pomme de terre*