

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 nous fournissons pour la plupart des produits en circuit court, voire très court...
(Nous cuisinons tout sur place.

Profitez-en d'ailleurs pour remercier :

- l'élevage du Serre à Ribes pour les fromages de chèvre
- la ferme de Pomeyrol à Planzoles (marché du dimanche ou champs libre - boutique à 50m) pour la charcuterie et la viande de Porc (porc gascon noir)
- Les légumes et les fruits de Pascal Thibon (carotte, fraise et asperges notamment - marché du dimanche), de Victoria Per Col (St Sauveur de Cruzières)
- Les producteurs D'Ardèche et De Saison (groupement de producteurs d'Ardèche) pour les fruits et légumes, les yaourts, les farines, la volaille
- Les producteurs de champs libres (boutique à 50 m) pour les farines, les œufs
- Les poulets du fromental pour les volailles
- Les truites de la pisciculture de FontRome à Aubenas
- Le vin de la Cuvée de Lablachère et du Domaine de Chazalis à Beaulieu

Une petite vitrine souvenir est à votre disposition à la réception.

Pour les produits que vous ne trouveriez pas, une boutique de produits locaux en circuit très court se trouve à moins de 50m : boutique Champs Libre.

La Couronne de Printemps

assiette repas Ardéchoise

18,00 €

Salade, crudités de saison, tarte aux légumes printaniers, charcuterie locale (dont la fameuse caillette servie tiède), chèvre chaud, picodon**

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

Nos entrées

Salade de crudités de saison et chips de pancetta

Une salade avec des crudités de saison (production de Pascal Thibon - Chandolas et Victoria Per Col - St Sauveur de Cruzières) et tranche fine de pancetta grillée (cochon noir né, élevé... à la ferme de Pomeyrol, Planzollès)

6,50 €

Suggestion du chef

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

6,50 €

Tarte aux légumes printaniers

Une pâte brisée et des légumes de saison - variété selon marché (production de Pascal Thibon - Chandolas et Victoria Per Col - St Sauveur de Cruzières) - aux herbes et à la crème

7,00 €

Salade de fruits de mer sauce aigre-douce

*Des fruits de mer** cuisinés dans une sauce à l'aigre douce (ketchup, tomate, vinaigre, poivron, échalote, miel)*

7,50 €

Terrine d'asperge et chèvre frais

Des asperges - selon marché (Pascal Thibon - Chandolas / Stéphane Campo Avignon / DADS) finement mixées avec de la crème et des œufs, surmonté d'une crème au chèvre frais (Flevage du Serre - Ribes)

8,00 €

Terrine de campagne de porc à la châtaigne

Du foie, de la gorge de Cochon de Pomeyrol (noir ou blanc selon disponibilité), des oignons, et des morceaux de châtaigne

8,50 €

Nos plats chauds

Suggestion du chef

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

13,50 €

Couscous végétal

Des légumes de saison cuits dans un bouillon végétal, des pois chiche d'Ardèche et du petit épeautre, le tout cuisiné comme un couscous avec des épices.

13,50 €

Poêlée de supions et d'encornets

Des supions et des blancs d'encornet poêlés aux herbes (selon marché) et à l'ail citronné

14,00 €

Poulet façon tajine aux 7 épices

Haut de cuisse ou pilon de poulet (du Fromental - Loubaresse) cuisinée avec des abricots (secs ou frais - selon arrivage) et des épices façon libanaise (coriandre, cannelle, girofle, gingembre, muscade, sel, poivre - Madagascar, Jamaïque, blanc)

14,80 €

Emincé de veau mariné

Du veau (Ardèche) mariné au soja et aux épices asiatiques (

14,80 €

Truite pochée au vin blanc et à l'échalote

Truite d'élevage, +/- 200 gr, pochée dans un jus au vin blanc et à l'échalote ; pisciculture de FontRome à Aubenas...

15,00 €

Viande de bœuf

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

15,50 €

** produit surgelé cru

** produit surgelé cru

Nos desserts

Assortiment de fromages d'Ardèche

Du picodon, du Camembiques ou du Flûit 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

6,50 €

Salade de fruits aux épices

Des fruits (selon marché) pochés 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)

6,50 €

Crème brûlée à la pistache

Crème brûlée à la pistache (praliné pistache et pâte de pistache)

6,50 €

Tarte au chocolat et noix

Un appareil au chocolat Valrhona et des noix (selon marché) dans une pâte à tarte brisé sans gluten

7,50 €

Gâteau moka au café

Mousse au café sur une base de génoise

7,50 €

Tiramisu fraise

Des biscuits à la cuillère surmontés d'une onctueuse crème au mascarpone et des fraises fraîches en petit dés.

8,00 €

Café gourmand (à la commande) 9,50 €

***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

24,00 € (sans fromage)

27,00 €

Tarte aux légumes printaniers

Ou

Salade de crudité

Ou

Suggestion du chef

~~~~~

Couscous végétal

*Ou*

Poêlée de supions et encornets

*Ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 24€)

~~~~~

Salade de fruits aux épices, glace

*Ou*

Crème brûlée à la pistache

*Ou*

Suggestion du chef

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

## Menu Gourmand

29,00 € (sans fromage) / 32,00 €

Salade de fruits de mer aigre douce

*Ou*

Terrine d'asperges, chèvre frais

*Ou*

Terrine de porc à la châtaigne

~~~~~

Poulet tajine

Ou

Veau mariné

Ou

Truite pochée

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 29 €)

~~~~~

Tarte au chocolat

Ou

Tiramisu Fraise

Ou

Gâteau moka

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

Tarifs nets – Service inclus

Menu relais *(Hors dimanche et jours fériés)*

18,00 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

A choisir dans le menu tentation

Menu des drôlés *(jusqu'à 10 ans)*

9,00 € (sans entrée) // 12,00 €

Assiette de charcuterie ou Crudités

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

Jambon Blanc*

Glaces ou Pomme pôtes ou Yaourt

+ 1 sirop + 1 surprise

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

La Couronne de Printemps

assiette repas Ardéchoise

18,00 €

Salade, crudités de saison, tarte aux légumes printaniers, charcuterie locale (dont la fameuse caillette servie tiède), chèvre chaud, picodon**

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

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 nous fournissons pour la plupart des produits en circuit court, voire très court...
(Nous cuisinons tout sur place.

Profitez-en d'ailleurs pour remercier :

- l'élevage du Serre à Ribes pour les fromages de chèvre
- la ferme de Pomeyrol à Planzoles (marché du dimanche ou champs libre - boutique à 50m) pour la charcuterie et la viande de Porc (porc gascon noir)
- Les légumes et les fruits de Pascal Thibon (carotte, fraise et asperges notamment - marché du dimanche), de Victoria Per Col (St Sauveur de Cruzières)
- Les producteurs D'Ardèche et De Saison (groupement de producteurs d'Ardèche) pour les fruits et légumes, les yaourts, les farines, la volaille
- Les producteurs de champs libres (boutique à 50 m) pour les farines, les œufs
- Les poulets du fromental pour les volailles
- Les truites de la pisciculture de FontRome à Aubenas
- Le vin de la Cave de Lablachère et du Domaine de Chazalis à Beaulieu

Une petite vitrine souvenir est à votre disposition à la réception.

Pour les produits que vous ne trouveriez pas, une boutique de produits locaux en circuit très court se trouve à moins de 50m : boutique Champs Libre.