

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 (tomates, melon, salades... notamment - marché du dimanche), de Victoria Per Col (St Sauveur de Cruzières)
- Les fruits de la GAEC des Terres Rouges (abricots, pêches, melon...)
- 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.

La Couronne d'été

assiette repas Ardéchoise

18,00 €

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

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

Nos entrées

Soupe glacée de melon

Du melon cuit dans un bouillon, servi avec quelques copeaux de jambon cru et des miettes de féta

6,50 €

Suggestion du chef

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

6,50 €

Tartare de tomate, mousse de chèvre frais

Un mélange de tomate en dés avec du citron, des échalotes, de l'huile d'olive et des herbes surmonté d'une crème de chèvre frais

7,00 €

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, Planzolles)

7,00 €

Tarte aux légumes de saison

Une pâte brisée sans gluten 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 €

Planche de charcuterie

Un assortiment de charcuterie : caillette, jambon cru, saucisson - saucisse, jambonnette, pâté de campagne, pâté de tête... selon le marché ; charcuterie Chanéac produit d'Ardèche.

8,50 €

Nos plats chauds

Suggestion du chef

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

13,50 €

Lasagne aux légumes confits

Des légumes confits à l'huile d'olives et à l'ail, cuisinés en lasagne

13,50 €

Gratin de fruits de mer

Un mélange de fruits de mer poêlés aux herbes et gratinée avec de la crème

14,00 €

Poulet façon tajine aux pêches

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

14,80 €

Filet mignon de porc mariné sauce caramel

Du filet mignon de porc d'Ardèche (cochon noir ou rose - selon arrivage - Ferme de Pomeyrol Planzolles) mariné au soja et aux épices

14,80 €

Truite rôtie au four

Truite d'élevage, +/- 200 gr, rôtie ; pisciculture de FontRome à Aubenas...

15,00 €

Viande de bœuf

*Paté 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 de saison

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 au citron

Crème brûlée au jus de citron

6,50 €

Fondant moelleux au chocolat

Le fameux moelleux mi-cuit tout chocolat Valrhona (farine de châtaigne - sans gluten)

7,50 €

Profiteroles Ardéchoises

Des choux garnis de glace marrons, nappé de coulis marrons...

7,50 €

Crumble aux fruits

Des fruits (de saison et selon marché) surmonté de morceaux de pâte à biscuit et gratinés au four

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...

Tarifs nets – Service inclus

Menu Tentations

24,00 € (sans fromage)

27,00 €

Tartare tomate et mousse de chèvre

Ou

Soupe de melon

Ou

Suggestion du chef

~~~~~

Lasagne végétale

*Ou*

Gratin de fruits de mer

*Ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 24€)

~~~~~

Salade de fruits aux épices, glace

*Ou*

Crème brûlée au citron

*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 crudité, chips pancetta

Ou

Tarte aux légumes de saison

Ou

Planche de charcuterie

~~~~~

Poulet tajine

Ou

Porc mariné

Ou

Truite rotie

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 29 €)

~~~~~

Moelleux au chocolat

Ou

Crumble aux fruits

Ou

Profiteroles ardéchoises

**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 pêtes ou Yaourt

+ 1 sirop + 1 surprise

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