

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 Planzolles (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.

La Couronne d'Hiver

assiette repas Ardéchoise

18,00 €

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

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

Nos entrées

Potage aux légumes, crouton gratiné à la Tomme de Ribes

*Légumes de saison cuit, servi avec des croutons gratinés à la Tomme pressée
(élevage du Serre à Ribes)*

6,50 €

Suggestion du chef

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

6,50 €

Terrine de potiron et morceau de châtaigne

*De la courge (variété selon marché), des œufs, de la crème et des châtaignes,
façon terrine*

7,00 €

Salade d'endive aux fromages, noix et chips de pancetta

*Une salade d'endive avec des morceaux de fromages et des noix accompagné de
tranches fines de pancetta grillées (cochon noir né, élevé... à la ferme de Pomeyrol,
Planzolles)*

7,50 €

Tarte tatin oignons et échalotes

*Une pâte feuilletée des oignons simiane et /ou doux – variété selon marché – cuit
façon tatin au miel*

7,50 €

Gratin de ravioles* aux champignons*

*Des ravioles de Romans cuisinés à la crème et aux champignons (mélange de
champignons)*

8,50 €

Nos plats chauds

Suggestion du chef

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

13,50 €

Lasagne végétale

Des légumes de saison confits servis en lasagne – Gratiné à l'emmental ou non

13,50 €

Poêlée de supions et d'encornets et sauce aux agrumes

Des supions et des blancs d'encornet poêlés et accompagnés d'une sauce crémeuse aux agrumes (orange, citron, clémentine – selon marché)

14,00 €

Tartiflette ardéchoise

Comme une tartiflette : des pommes de terre, des patates douces, des oignons et des lardons, quelques morceaux de châtaigne et du Goudoulet de chèvre

14,80 €

Civet de paleron confit

Du paleron (viande d'Ardèche – Chanéac) longuement cuit dans un jus au vin (vin de la cave de Lablachère) et aux épices

14,80 €

Filet de truite rôti

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

15,00 €

Viande de bœuf

*Pavé 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 Flaüt 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,...

5,50 €

Suggestion du chef

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

6,50 €

Tarte fine aux pommes et boule de glace

Des pommes finement tranchées sur une pâte feuilletée servies avec une boule de glace gourmande (selon arrivage, cookies, praliné...)

6,50 €

Crème brûlée aux marrons

Crème brûlée à la crème de marrons (crème de Marrons Sabaton)

6,50 €

Tarte aux poires, façon crumble

Une pâte sablée garnie d'un appareil aux poires surmontés de morceaux de biscuits sablés

7,50 €

Flan pâtissier à l'orange et Amaretto

Un flan pâtissier à l'orange et à la liqueur d'Amaretto dans une pâte brisée sans gluten

7,50 €

Duo citron chocolat

Une ganache au chocolat (Valrhona) et une crème au citron réunies sur un biscuit au chocolat

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 €

Potage aux légumes, crouton gratiné

Ou

Terrine de potiron

Ou

Suggestion du chef

~~~~~

Lasagne végétale

*Ou*

Poêlée de supions et encornets

*Ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 24€)

~~~~~

Tarte fine aux pommes, glace

*Ou*

Crème brûlée aux marrons

*Ou*

Suggestion du chef

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

## Menu Gourmand

29,00 € (sans fromage) / 32,00 €

Salade d'endives

*Ou*

Gratin de ravioles

*Ou*

Tarte tatin

~~~~~

Tartiflette ardéchoise

Ou

Civet de paleron

Ou

Filet de truite rôti

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 29 €)

~~~~~

Tarte poires crumble

Ou

Flan pâtissier orange

Ou

Duo citron-chocolat

**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*