

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.

Profitons-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, le pain
- 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 de Printemps

assiette repas Ardéchoise

18,00 €

*Salade, crudités de saison, soupe  
ou potage froid ou chaud, 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

### Velouté de légumes verts, crouton gratiné à la Tomme de Ribes

*Légumes de verts (asperges, pois, courgettes) – variété selon marché (production de Pascal Thibon – Chandolas et Victoria Per Col – St Sauveur de Cruzières) – mixés, servi chaud ou froid* 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 crudités aux fromages, noix et chips de pancetta

*Un assortiment de crudités de saison – variété selon marché (production de Pascal Thibon – Chandolas et Victoria Per Col – St Sauveur de Cruzières) – 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 €

### Terrine de poissons

*Poisson ou assortiments de différents poissons \*\* cuits avec de la crème, des œufs, une garniture aromatique (carotte, ail) et des herbes* 8,00 €

### Tartare de crevette \*\*

*Crevettes marinées au citron et agrumes avec une garniture aromatique (carottes, ail, échalote, fenouil). Servi froid.* 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\*\* au chorizo

*Des supions et des blancs d'encornet poêlés et accompagnés de morceaux de chorizo et d'une sauce crémeuse au chorizo (cochon noir né, élevé... à la ferme de Pomeyrol, Planzolles)*

14,00 €

### Truite rôtie, concassée de tomate aux câpres et anchois

*Truite d'élevage, +/- 200 gr, rôti au four; pisciculture de FontRome à Aubenas...servie avec une concassé de tomate, des câpres et des anchois.*

14,80 €

### Escalope de veau pané

*Du veau (viande d'Ardèche – Chanéac) pané au pain, épices et herbes*

14,80 €

### Emincé de porc mariné à l'asiatique

*Emincé de porc (cochon né, élevé... à la ferme de Pomeyrol, Planzolles), mariné au soja, garnitures et aux épices asiatiques*

15,00 €

### Viande de bœuf

*Cœur Faux Filet +/- 180gr\*\*, origine France*

15,50 €

\*\* 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 €

### Soupe de fraise et boule de glace

*Des fraises pochées dans un sirop à la menthe légèrement sucré servies avec une boule de glace gourmande (selon arrivage, cookies, praliné...)*

6,50 €

### Crème brûlée rhum-raisins

*Crème brûlée au rhum et petits raisins*

6,50 €

### Moelleux au citron

*Un biscuit au citron imbibé d'un jus de citron*

7,50 €

### Flan pâtissier à la pistache

*Un flan pâtissier à la crème de pistache dans une pâte brisée sans gluten*

7,50 €

### Fondant au chocolat cœur fruits rouges

*Un moelleux au chocolat dans lequel se niche un cœur de fruits rouges*

8,00 €

**Café gourmand (à la commande) 9,50 €**

***Expérience 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 €

Velouté de légumes verts

*Ou*

Tarte aux légumes printaniers

*Ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Lasagne végétale

*Ou*

Supions et encornets au chorizo

*Ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 24€)

~~~~~

Soupe froide de fraise

*Ou*

Crème brûlée rhum-raisins

*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 crudités

*Ou*

Terrine de poissons

*Ou*

Tartare de crevettes

~~~~~

Emincé de porc mariné

*Ou*

Escalope de veau pané

*Ou*

Filet de truite rôti

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 29 €)

~~~~~

Fondant chocolat fruits rouges

*Ou*

Flan pâtissier à la pistache

*Ou*

Moelleux citron

*\*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*