

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 ; **Toutes nos viandes sont d'origine France** et 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<sup>\*\*\*</sup>,  
légumes confits, charcuterie<sup>\*\*</sup> locale  
(dont la fameuse caillette servie  
tiède), chèvre<sup>\*</sup> chaud, picodon<sup>\*</sup>,  
melon<sup>\*\*\*</sup>*

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

*\*\* charcuterie Chanéac produit d'Ardèche et ferme de  
Pomeyrol - Planzolles*

*\*\*\* Légumes de saison de Pascal Thibon (Chandolas) ou  
Victoria Per Col (St Sauveur de Cruzières) ou des Terres  
rouges (Rosières)*

## Nos entrées

### Soupe glacée de melon

*Du melon cuit dans un bouillon, servi avec quelques copeaux de jambon cru et/ou une boule de glace au chèvre*

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, noix et fromage

*Une salade avec des crudités de saison (production de Pascal Thibon - Chandolas et Victoria Per Col - St Sauveur de Cruzières), noix et morceaux de fromages*

7,00 €

### 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 €

### Planche de charcuterie

*Un assortiment de charcuterie : caillette, jambon cru, saucisson - saucisse, jambonnette, pâté de campagne, ... selon le marché ; charcuterie Chanéac produit d'Ardèche. Saucisson à l'ail, chorizo, figatelle (ferme de Pomeyrol - Planzolles)*

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 €

### Poêlée de supions\*\* et d'encornets\*\* à la provençale

*Des supions et des blancs d'encornet poêlés servis avec une concassée de tomate, des câpres et des anchois.* 14,00 €

### Poulet au chorizo

*Filet ou aiguillette de poulet (poulet né, élevé et abattu en France) accompagnés de morceaux de chorizo et d'une sauce crémeuse au chorizo (cochon noir né, élevé... à la ferme de Pomeyrol, Planzolles)* 14,00 €

### Escalope de veau gratinée

*Du veau (viande d'Ardèche - Chanéac) cuit au four avec de la tome d'Ardèche (tome de chèvre de l'élevage su Serre à Ribes) et de la pancetta (cochon noir né, élevé... à la ferme de Pomeyrol, Planzolles)* 14,80 €

### Filet de truite rôti au four

*Filet de truite d'élevage, +/- 180 gr, rôti ; pisciculture de FontRome à Aubenas...* 15,00 €

### Viande de bœuf

*Cœur de faux filet +/- 180gr\*\*, origine France* 15,50 €

\*\* 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 aux fruits rouges

*Crème brûlée aux coulis de fruits rouges*

6,50 €

### Tarte aux pêches

*Une pâte sablée et des pêches (fruits des Terres Rouges à Rosières) dans un appareil œuf - crème - sucre*

7,50 €

### Flan pâtissier au praliné

*Un flan pâtissier au praliné (praliné dans une pâte brisée sans gluten)*

8,00 €

### 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 €**

***Envie 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*

Encornet à la provençale

*Ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 24€)

~~~~~

Salade de fruits aux épices, glace

*Ou*

Crème brûlée aux fruits rouges

*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, noix, fromages

*Ou*

Terrine de poissons

*Ou*

Planche de charcuterie

~~~~~

Poulet chorizo

*Ou*

Veau gratiné

*Ou*

Filet de truite rôti

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 29 €)

~~~~~

Moelleux au chocolat cœur fruits rouges

*Ou*

Tarte aux pêches

*Ou*

Fran pâtissier praliné

*\*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*