

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 (chou, patate douce, courges, salades, poires, pommes... notamment - marché du dimanche)
- 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 truites de la pisciculture de FontRome à Aubenas
- Les chocolats Valrhona (Tain l'hermitage)
- 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 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*

*^{**}charcuterie Chanéac produit d'Ardèche et ferme de Pomeyrol
- Planzolles*

*^{***}Légumes de saison de Pascal Thibon (Chandolas)*

Nos entrées

Potage aux légumes de saison ^{SG*}

Des légumes de saison (carotte, chou, patate douce, courges...) cuits lentement, mixés, potage épais

6,50 €

Suggestion du chef

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

6,50 €

Tarte aux endives, chèvre et noix ^{SG*}

Des endives cuites, de la crème, du chèvre et des noix dans une pâte brisée sans gluten

7,00 €

Crumble aux potirons, patate douces et châtaignes

De la courge, de patates douces et des châtaignes rassemblées dans une cassolette et surmonté de morceaux de biscuit aux noix, châtaignes et amandes

7,50 €

Cru-cui-dités de saison, chips de pancetta ^{SG*}

Une salade avec des crudités ou légumes cuits de saison (production de Pascal Thibon - Chandolas), accompagné de tranches fines de pancetta grillées (cochon noir né, élevé... à la ferme de Pomeyrol, Planzolles)

8,00 €

Terrine aux champignons ^{SG*}

*Mélange de champignons ^{**} cuits avec de la crème, des œufs, une garniture aromatique (carotte, ail) et des herbes*

8,00 €

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 €

Viande de porc sauce forestière ^{SG*}

De la viande de porc (morceaux selon arrivage et disponibilité - cochon né, élevé... à la ferme de Pomeyrol, Planzolles) 14,00 €

Blanquette de la mer ^{SG*}

Morceaux de poissons ou fruits de mer, des petits légumes, de la crème 14,00 €

Cuisse de pintade farcie, rôtie au jus et châtaigne

Du suprême de pintade, une farce à la châtaigne, et un jus nappant au jus de volaille et à la châtaigne 14,80 €

Filet de truite pané

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

Viande de bœuf ^{SG*}

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

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 €

Tarte aux pommes et caramel

Des pommes (fruits de Pascal Thibon - Chandolas) dans un appareil œuf - crème - sucre et du caramel dans une pâte sablée

6,50 €

Crème brûlée au chocolat ^{SG*}

Crème brûlée au chocolat (noir, lait, blanc... selon l'humeur du chef)

6,50 €

Poire pochée au sirop d'épices ^{SG*}

Des poires (fruits de Pascal Thibon - Chandolas) pochées dans un sirop léger aux épices (cannelle, badiane), servie avec du chocolat (Valrhona - selon humeur du chef) fondu

7,50 €

Flan pâtissier aux agrumes ^{SG*}

Un flan pâtissier aux agrumes (selon arrivage) dans une pâte brisée sans gluten

8,00 €

Biscuit fondant au marron ^{SG*}

Un biscuit moelleux-fondant à la confiture de châtaigne et au beurre

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 €

Potage de saison

Ou

Tarte aux endives, chèvres et noix

Ou

Suggestion du chef

~~~~~

Lasagne végétale

*Ou*

Viande de porc sauce forestière

*Ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 24€)

~~~~~

Tarte aux pommes caramel

*Ou*

Crème brûlée au chocolat

*Ou*

Suggestion du chef

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

## Menu Gourmand

29,00 € (sans fromage) / 32,00 €

Cru-cui-dités, chips pancetta

*Ou*

Terrine de champignons

*Ou*

Crumble au potiron

~~~~~

Blanquette de la mer

Ou

Suprême de pintade

Ou

Filet de truite pané

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 29 €)

~~~~~

Poire pochée, chocolat fondu

Ou

Biscuit fondant à la châtaigne

Ou

Flan pâtissier agrumes

**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*