

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 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)
- Les fruits de la GAEC des Terres Rouges (abricots, pêches, melon...)
- Les chocolats Valrhona (Tain l'hermitage)
- 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 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 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

### Assiette de crudités aux fromages et noix <sup>SG\*</sup>

*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* 6,50 €

### Suggestion du chef

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

6,50 €

### Tarte aux légumes printaniers

*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 €

### Terrine d'asperge <sup>SG\*</sup>

*Des asperges – selon marché (Pascal Thibon – Chandolas / Stéphane Campo*

*- Avignon / DADS) finement mixées avec de la crème et des œufs*

7,50 €

### Rillette de poissons <sup>SG\*</sup>

*Poisson ou assortiments de différents poissons <sup>\*\*</sup> cuits avec une garniture*

*aromatique (carotte, ail), du vin blanc et des herbes et émincé finement*

*avec une pointe de moutarde et de crème*

8,00 €

### Salade d'encornet sauce aigre-douce <sup>SG\*</sup>

*Des encornets et petits supions <sup>\*\*</sup> cuisinés dans une sauce à l'aigre*

*douce (ketchup, tomate, vinaigre, poivron, échalote, miel)*

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 €

### Gratin de fruits de mer <sup>SG\*</sup>

*Des fruits de mer \*\* cuit avec de la crème, des oignons, du vin blanc et des herbes* 14,00 €

### Filet de truite poêlé à la provençale <sup>SG\*</sup>

*Truite d'élevage, +/- 200 gr, rôti au four; pisciculture de FontRome à Aubenas...servie avec une sauce à la provençale.* 14,80 €

### Escalope de veau gratinée <sup>SG\*</sup>

*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 €

### Mignon de porc à la moutarde <sup>SG\*</sup>

*Filet mignon de porc (cochon né, élevé... à la ferme de Pomeyrol, Planzolles), cuit au four avec une crème à la moutarde* 15,00 €

### Viande de bœuf

*Cœur Faux Filet +/- 180gr \*\*, origine France* 15,50 €

## 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 chévre,...*

5,50 €

### Suggestion du chef

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

6,50 €

### Soupe de fraise et boule de glace <sup>SG\*</sup>

*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 <sup>SG\*</sup>

*Crème brûlée au rhum et petits raisins*

6,50 €

### Salade de fruits au sirop léger <sup>SG\*</sup>

*Des fruits de saison pochés dans un sirop léger aux épices*

7,00 €

### Flan pâtissier au café <sup>SG\*</sup>

*Un flan pâtissier au café dans une pâte brisée sans gluten*

7,50 €

### Tarte au chocolat

*Du chocolat Valrhona mélangé à un appareil à flan (œuf, crème) dans une pâte sablée*

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

*\*Sans gluten  
\*\* produit surgelé cru*

## Menu Tentations

24,00 € (sans fromage)

27,00 €

Assiette de crudités

*Ou*

Tarte aux légumes printaniers

*Ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Lasagne végétale

*Ou*

Gratin de fruits de mer

*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

27,00 € (sans fromage) / 30,00 €

Terrine d'asperge

*Ou*

Rillettes de poissons

*Ou*

Salade d'encornet à l'aigre douce

~~~~~

Mignon de porc à la moutarde

*Ou*

Escalope de veau gratinée

*Ou*

Filet de truite provençale

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 29 €)

~~~~~

Salade fruits épicée

*Ou*

Flan pâtissier au café

*Ou*

Tarte au 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 pêtes ou Yaourt

+ 1 sirop + 1 surprise

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