

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.

Profitons-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 GAE 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 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^{***}, tarte
aux légumes de saison,
charcuterie^{**} locale (dont la
fameuse caillette servie tiède),
chèvre^{*} chaud, picodon^{*}, melon^{***}*

^{}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 les
jardins de Sarrazine (Beaulieu) ou des Terres rouges
(Rosières)*

Nos entrées

Soupe glacée de melon ^{SG*}

Du melon cuit dans un bouillon, des herbes, servi très frais

6,50 €

Suggestion du chef

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

6,50 €

Tarte aux légumes de saison ^{SG*}

Une pâte brisée (sans gluten) et des légumes de saison – variété selon marché (production de Pascal Thibon – Chandolas)

7,00 €

Tartare de tomate et mousse de chèvre ^{SG*}

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

7,50 €

Salade fraîcheur, pancetta, dés de fromages ^{SG*}

Un assortiment de crudités et fruits de saison tomates, concombre, pêche, pastèque – variété selon marché (production de Pascal Thibon – Chandolas et Les terres Rouges – Rosières) – accompagné de tranches fines de pancetta grillées (cochon noir né, élevé... à la ferme de Pomeyrol, Planzolles) et des morceaux de fromages (chèvre, feta, mozzarella...)

8,50 €

Possible en plat à 12,00 €

Planche de charcuterie ^{SG*}

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 €

^{*}Sans gluten

^{**}produit surgelé cru

Tarifs nets – Service inclus

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 €

Cuisse de poulet à l'estragon ^{SG*}

Cuisse de poulet (volaille de notre région – élevé en région) rôti et servie avec jus à l'estragon

14,00 €

Poêlée de supions** et d'encornets** à la provençale ^{SG*}

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

14,50 €

Mignon de porc acidulé

Des morceaux de filet mignon de porc (porc d'Ardèche – Chanéac – Aubenas) marinés (jus au citron, vinaigre et soja), juste poêlés et servi avec le jus de la marinade

14,80 €

Viande de bœuf

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

15,50 €

Envie de fraîcheur ?

Demander notre carte des salades !

Nos desserts

Assortiment de fromages d'Ardèche

Du picodon, du Camembert ou du Flûet 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 fraîche de pêche ^{SG*}

Des nectarines/pêches cuites dans un sirop légèrement sucré et des morceaux pour le croquant (fruits des Terres Rouges - Rosières...)

6,50 €

Crème brûlée pistache ^{SG*}

Crème brûlée à la crème de pistache

7,00 €

Tarte à l'abricot amandine

Une pâte sablée, des abricots et un appareil épais aux amandes

7,00 €

Moelleux au chocolat

Le classique moelleux au chocolat 66% (chocolat Caraïbes Valrhona)

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 €

Soupe glacée

Ou

Tarte aux légumes

Ou

Suggestion du chef

~~~~~

Lasagne végétale

Ou

Poulet estragon

Ou

Suggestion du chef

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 24€)

~~~~~

Soupe fraîche de pêche

Ou

Crème brûlée pistache

Ou

Suggestion du chef

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

## Menu Gourmand

27,00 € (sans fromage) / 30,00 €

Tartare de tomates

Ou

Salade fraîcheur

~~~~~

Filet mignon acidulé

Ou

Supions et encornets à la provençale

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 30 €)

~~~~~

Tarte abricots amandine

Ou

Moelleux 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*