

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 cuisinons tout sur place.

Vous trouverez un tableau récapitulant les allergènes contenus dans nos préparations à la fin de ce menu.

Nos entrées

Suggestion du chef

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

6,50 €

Salade de jeunes pousses à l'orange et noix

Des jeunes pousses (mesclun, roquette, mâche, endive selon arrivage...), des suprêmes d'orange et des noix avec une vinaigrette aux agrumes

6,00 €

Potage de légumes de saison

Selon l'humeur et le marché du chef

6,50 €

Flan de truite fumée aux poireaux

Un flan aux œufs avec de la truite fumé et des morceaux de poireaux fondants

7,50 €

Crumble au potiron

Des dés de potirons (variété selon le marché) cuisinés avec ail et oignons, caramélisés surmonté d'un sablé à la noisette et gratiné au four

7,50 €

Foie gras en terrine

Foie gras mi-cuit au vin cuit et aux épices ; origine France, Sud Ouest.

8,50 €

Nos plats chauds

Suggestion du chef

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

13,50 €

Civet de lapin

Morceaux de lapin cuit au vin rouge, oignons et ail, et aromates ; Boucherie de Gaucherand Dumas (Privas)*

13,50 €

Truite fario à l'ardéchoise

Truite d'élevage, +/- 250 gr, entière panée à la farine de châtaigne ; pisciculture du Doux. La truite fario possède une chair plus dense et moins colorée que la classique truite arc-en-ciel.

14,50 €

Caille en crapaudine

Caille semi-désossée, grillée ; producteur - abatteur à Vey (Haute Loire)

14,00 €

Bar à la clémentine

Bar d'élevage Français (+/- 250 gr) farci aux agrumes, grillé et accompagné d'une sauce à la clémentine

14,80 €

Cordon bleu d'Ardèche

Escalope de veau (Boucherie Gaucherand Dumas) farci avec du Goudoulet de chèvre et du jambon cru d'Ardèche, pané*

15,50 €

Viande de bœuf

Pavé de cœur de Rumsteack surgelé, origine France

15,50 €

*Viande issus de production régionale Ardèche, Drome, Loire ou Haute Loire. Les arrivages dépendent de la production des différentes exploitations.

Nos desserts*

Assortiment de fromages d'Ardèche <i>Différents producteurs selon la période et l'humeur du chef</i>	4,00 €
Tarte sablée au caramel et noix <i>Une pâte sablée garnie de caramel au beurre salé et de noix (selon marché)</i>	6,00 €
Suggestion du chef <i>Selon les jours, les arrivages et l'humeur du chef</i>	6,00 €
Gâteau à l'orange et au Cointreau <i>Gâteau moelleux à l'orange imbibé de jus d'orange et de Cointreau</i>	6,00 €
Nougat glacé aux marrons <i>Un nougat glacé ou les pistaches et noix sont remplacées par des châtaignes confites</i>	6,50 €
Moelleux au chocolat Caraïbes mi-cuit <i>Moelleux au chocolat Caraïbes (66%) avec un cœur mi-cuit fondant</i>	6,50 €
Tarte poire Bourdaloue à la châtaigne <i>Pâte sablée à la châtaigne garnie de poires au sirop et d'un appareil aux amandes avec un peu de chocolat</i>	6,50 €

Café gourmand (à la commande) 7,00 €

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...

Menu Tentations

20,00 € (sans fromage)
22,50 €

Salade de jeunes pousses à l'orange et noix

ou

Potage de légumes de saison

ou

Suggestion du chef

~~~~~

Civet de lapin

ou

Truite Fario à l'ardéchoise

ou

Suggestion du chef

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 20 €)

~~~~~

Tarte sablée au caramel et noix

ou

Gâteau à l'orange et au Cointreau

ou

Suggestion du chef

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

## Menu Gourmand

26,00 € (sans fromage)

28,50 €

Flan de truite fumée aux poireaux

ou

Crumble au potiron

ou

Foie gras en terrine

~~~~~

Bar à la clémentine

ou

Caille en crapaudine

ou

Cordon bleu d'Ardèche

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 25 €)

~~~~~

Nougat glacé aux marrons

ou

Moelleux au chocolat Caraïbes mi-cuit

ou

Tarte poire Bourdaloue à la châtaigne

Menu relais (Hors dimanche et jours fériés)

15,00 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

À choisir dans le menu tentation

Menu des drôlés (jusqu'à 10 ans)

7,00 € (sans entrée) // 8,50 €

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 kinder surprise

**Accompagnements : légumes frais, pâtes, pomme de terre (purée ou pommes sautées)*