

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 travaillons également avec des produits issus de l'agriculture biologique (et si possible, nous choisirons des fournisseurs locaux) ; ces produits seront indiqués sur la carte et les menus par un petit logo ^{*bio} (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 printanière

*Des jeunes pousses, du cru, du cuit, râpé, flan, tarte... bref des légumes ^{*bio} sous toutes leur forme selon les arrivages et les envies. Vinaigrette au choix ^{**}* 6,50 €

Terrine de campagne à la châtaigne

Terrine de porc avec des beaux morceaux de châtaigne ; Mr Boirel (Mirabelle) 7,00 €

Marbré Warhol

*Des rondelles fines de betteraves ^{*bio} cuites intercalées avec une crème de chèvre frais (Laiterie Carrier) et du basilic pour la fraîcheur.* 7,00 €

Tarte à la tomate confite et brousse de chèvre

Tarte à la tomate confite surmontée d'une mousse à la brousse de chèvre (GARC Biquette de la Jaubernie) 7,50 €

Rillettes de saumon

Du saumon, des échalotes, du vin blanc et des herbes 8,00 €

Nos plats chauds

Suggestion du chef

Selon les jours, les arrivages et l'humeur du chef 13,50 €

Caillette gratinée

Caillette tranchée et gratinée avec des tranches fines de Goudoulet de vache ; Boucherie Chanéac (Lachapelle s/Aubenas) 14,00 €

Couscous végétal d'Ardèche

*Des légumes ^{*bio} d'Ardèche, des châtaignes, des pois chiche et de la semoule, avec des épices. Possibilité de remplacer par du sarrasin ou de la semoule de maïs.* 14,00 €

Truite fario, crème citronnée

*Truite d'élevage, +/- 250 gr, accompagnée d'une crème au citron ^{*bio} ; pisciculture du Doux. La truite fario possède une chair plus dense et moins colorée que la classique truite arc-en-ciel.* 14,50 €

Sauté d'agneau

*Sauté d'agneau aux légumes ^{*bio} cuisiné avec un peu de vin blanc ; agneau de l'Ardèche, Boucherie de Gaucherand Dumas (Privas)* 14,80 €

Émincé de magret de canard*

Magret de canard émincé et grillé, sauce au miel de châtaignier (GARC l'Abeille Turquoise) ; canard de la Drome ou de l'Ardèche, producteur - abatteur Mr Vey (Haute Loire) 15,00 €

Viande de bœuf

Pavé de cœur de Rumsteack surgelé, origine France 15,50 €

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

** vinaigrette : huile d'olive rougette et negrette (Domaine le pigeonnier à Paqzac) + vinaigre vin blanc au miel de châtaignier + moutarde à l'ancienne (Vinaigrerie Pollen à Pizac) ou huile d'olive aglandau et frantoio + vinaigre à la myrtille (Vinaigrerie Pollen à Pizac) + herbes

Nos desserts*

Assortiment de fromages d'Ardèche

Du picodon de Ribes, et différents producteurs selon la période et l'humeur du chef

4,00 €

Suggestion du chef

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

6,00 €

Coupe de fruits au sirop léger et aux épices

Des fruits frais, juste saisis avec un sirop léger aux épices

6,00 €

Crème brûlée à la pistache

De la crème, des œufs, du sucre et des pistaches en morceaux

6,00 €

Charlotte aux fraises

Une mousse délicate aux fraises fraîches d'Ardèche et des biscuits à la cuillère

6,50 €

Choux à la mousse de marrons

Choux garni de mousse à la crème de marrons (Sabaton)

6,50 €

Gratin de fruits au vin doux

Des fruits frais gratinés avec un sabayon au muscat

6,50 €

Café gourmand (à la commande) 7,00 €

Enjeu 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 printanière

ou

Terrine de campagne à la châtaigne

ou

Suggestion du chef

~~~~~

Caquette gratinée

*ou*

Truite Fario, crème de citron

*ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 20 €)

~~~~~

Crème brûlée à la pistache

*ou*

Coupe de fruits au sirop léger et épices

*ou*

Suggestion du chef

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

## Menu Gourmand

26,00 € (sans fromage)

28,50 €

Marbré Warhol

ou

Tarte à la tomate confite et brousse de chèvre

ou

Rillettes de saumon

~~~~~

Couscous végétal d'Ardèche

ou

Sauté d'agneau

ou

Magret de canard

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 25 €)

~~~~~

Charlotte aux fraises

ou

Choux à la mousse de marrons

ou

Gratin de fruits au vin doux

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 pâtes ou Yaourt

+ 1 sirop + 1 kinder surprise

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