

MIE NU

Entrée – 13€

Burrata

Burrata crémeuse sur son tartare de tomates de couleur Bio d'Ardèche au pesto basilic, gressin et jambon de pays.

Ceviche de saumon

Ceviche de saumon & avocat, graines de moutarde citron vert et ciboulette, mousse de chèvre frais, tuile paprika.

Foie Gras

Terrine de foie gras maison, mini brioche, chutney selon l'inspiration. Demi-salade au choix (à choisir dans les salades).

Plat – 22€

Burger Focaccia

Burger focaccia & pulled pork (suppl 4€ version xxl) (Pain focaccia, effiloché de porc, cheddar, chou rouge, purée de tomates confites, roquette) salade & frites maison
Tartare de bœuf charolais au couteau, délicatement assaisonné par le chef, salade & frites maison.

Tartare de boeuf

Tartare de bœuf charolais au couteau, délicatement assaisonné par le chef, salade & frites maison.

Magret de canard

Magret de canard cuisson basse température, sauce cépes et thym, farandole de légumes du moment et pommes de terre grenailles rôties.

Dos de lieu

Dos de lieu noir cuit au court bouillon, sauce vierge, rizotto crémeux aux petits légumes de saison et parmesan.

Salade repas au choix

À choisir dans les salades

Gratinée de ravioles IGP Label

Rouge au choix

À choisir dans les ravioles

Les Gratinées de ravioles IGP Label Rouge

Gratinée de ravioles au bleu

Gratinée de ravioles chèvre bio & châtaigne

Gratinée de ravioles truite d'Ardèche

Gratinée de ravioles au Goudoulet (fromage de vache Ardéchois)

Les salades

Veggie

Salade, tomates de couleur Bio d'Ardèche, légumes croquants, croûtons, fallafels, fèves, lentilles vertes, graines de courge et tournesol, vinaigrette asiatique.

Ardéchoise

Salade, tomates de couleur Bio d'Ardèche, légumes croquants, chèvre frais Ardéchois bio, caillettes, jambon de pays, cerneaux de noix, vinaigrette au miel.

Estivale

Salade, tomates de couleur Bio d'Ardèche, gambas, tataki de thon, rillette de poisson, artichaut, pignons de pin, sauce au fromage frais et fines herbes.

Menu Enfant

12€

Caillette, steak haché ou truite

Légumes et/ou frites maison

Fromage blanc ou fromage sec ou glace (1 boule)

Menu 3 services : 36€

Menu 2 services : 29€

Fromage - 7€

Assiette de fromages secs
Fromage blanc (sucre, crème
fraîche, crème de marrons ou coulis
fruits rouges)

Les desserts de Giulia - 9€

La verrine passion - maison

Compotée de mangue à la vanille, mousse passion à la mascarpone, crumble spéculoos.

Le mi-cuit chocolat - maison

(sans gluten) : À la farine de châtaigne ardéchoise Bio, sauce chocolat et chantilly maison.

La verrine Ardéchoise - maison

Compotée de myrtilles, mousse à la crème de marrons, coulis de myrtilles, crumble châtaigne.

Le dome chocolat vanille

Mousse chocolat noir 70%, crémeux vanille de Madagascar, biscuit façon brownies chocolat amande.

***Toutes nos préparations sont**
élaborées avec des œufs frais
plein air

Pour accompagner vos desserts,
suggestions de vin au verre

Viognier Vendanges d'Octobre - 6€

Brut de Bournet méthode
traditionnelle BIO - 6€

Coupe de glaces artisanales - 9€

Dame blanche

3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat Maison et chantilly Maison

Caramel liégeois

2 boules de glace au caramel et fleur de sel de Guérande, 1 boule de glace vanille Bourbon, crème de caramel maison et chantilly Maison

Chocolat liégeois

2 boules de glace chocolat Valrhona, 1 boule vanille Bourbon, chocolat chaud et chantilly Maison

Café liégeois

2 boules de glace café arabica, 1 boule de glace vanille bourbon, café et chantilly Maison

L'Ardéchoise

Crème de marrons, 2 boules de glace châtaigne aux marrons morceaux, 1 boule de glace vanille Bourbon et chantilly Maison

La Cévenole

1 boule de glace noisette, 1 boule de glace châtaigne, 1 boule de sorbet myrtille, coulis de fruits rouges et chantilly Maison

La fruitée

1 boule de sorbet abricot, 1 boule de sorbet fraise, 1 boule de sorbet myrtille, coulis de fruits rouges et chantilly Maison

Menu 3 services : 36€

Menu 2 services : 29€