

Complet (36€)

Entrée + Plat + Dessert (ou fromage ou coupe glacée)

Deux Plats (29€)

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert (ou fromage ou coupe glacée)

Entrées (13€):

- Caillettes tiède de la maison Mounier à Vogüé, mousse de chèvre bio du plateau ardéchois, compotée d'oignons doux.
- Stracciatella & Ceviche de saumon, tomates de couleur Bio d'Ardèche au pesto basilic, tuile paprika.
- Terrine de foie gras maison, mini brioche, chutney selon l'inspiration.
- Demi-salade au choix (à choisir dans les salades).

Plats (22€):

- Burger focaccia & pulled pork (suppl 4€ version xxl) (Pain focaccia, effiloché de porc, cheddar, oignon rouge, purée de tomates confites, roquette) salade & frites maison
- Tartare de bœuf charolais au couteau, délicatement assaisonné par le chef, salade & frites maison.
- Paleron de veau confit 12h, Jus de veau réduit au thym citron et romarin, farandole de légumes du moment et pommes de terre grenailles rôties.
- Filet de truite cuit à basse température, sauce coco curry vert, choux chinois sauté glacé à la sauce soja, accompagnée de riz vénéré.
- Salade repas au choix (à choisir dans les salades).
- Gratinée de ravioles IGP Label Rouge au choix (à choisir dans les Gratinées de ravioles).



Les Salades

- Veggie : Salade, tomates de couleur Bio d'Ardèche, légumes croquants, fallafels, fèves, lentilles vertes, graines de courge et tournesol, vinaigrette asiatique.
- Buratta : Salade, tomates de couleur Bio d'Ardèche, légumes croquants, Buratta, chorizo, jambon de pays, olive noire à la grecque, gressini au sésame.
- Estivale : Salade, tomates de couleur Bio d'Ardèche, truite fumé, tartare de saint jacques, artichaut, pignons de pin, sauce au fromage frais et fines herbes.

Les Gratinées de Ravioles

- 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)

Menu Enfant (12€)

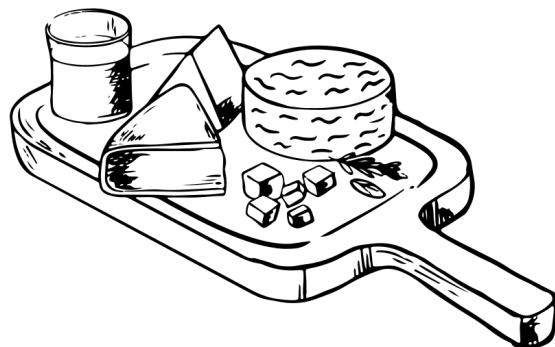
Caillette*, Steak haché ou Filet Truite

Servi avec Légumes et/ou Frites maison

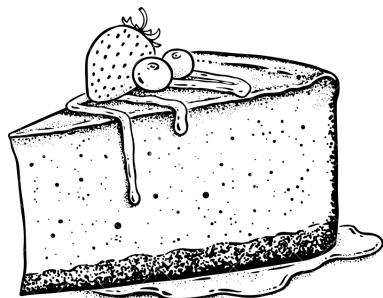
En dessert Fromage blanc ou fromage ou glace 1 boule

* La caillette est une spécialité ardéchoise, c'est un petit pâté de porc aux herbes (épinards ou blettes) enveloppée de crépine de porc cuite au four.

Les fromages (7€):



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



Les Desserts Maison (9€):

- La verrine passion - mangue : Compotée de mangue à la vanille, mousse passion à la mascarpone, crumble spéculoos.
- Le mi-cuit au chocolat : (sans gluten) : À la farine de châtaigne ardéchoise Bio, sauce chocolat et chantilly maison.
- La verrine Ardéchoise : Compotée de myrtilles, mousse à la crème de marrons, coulis de myrtilles, crumble châtaigne.
- Le financier : Moelleux façon financier à la poudre d'amandes et amande amère, mousse au citron, écorces de citron confites, crumble aux amandes et verveine

Pour accompagner vos desserts, suggestions de vin au verre :

- Viognier Vendanges d'Octobre.....7€
- Brut de Bournet6€

