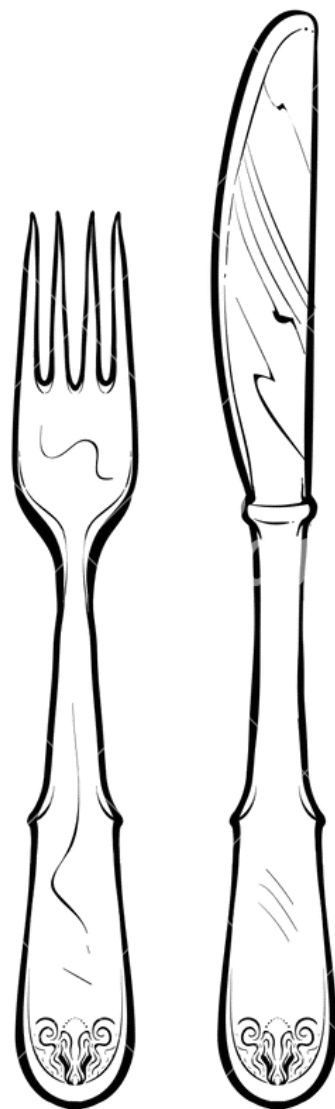


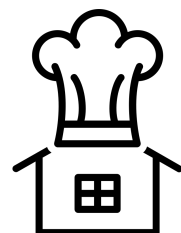
Bienvenue



Bon appétit de la part de toute l'équipe.

Prix T.T.C, service compris.

Nous n'acceptons pas les chèques.



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€):

- Mille-feuille déstructuré de caviar de haricots rouges, mousse de chèvre frais Ardéchois (bio) et bresaola de bœuf.
- Cassolette de truite et gambas au safran de Romegier gratinée au parmesan.
- Terrine de Foie gras de canard maison au porto rouge Origine Sud-Ouest, chutney selon l'inspiration.
- Tartare de bonite & lieu noir fumé, pomme Granny Smith, citron vert et graines de moutarde, tuile au paprika fumé.



Plats (22€):

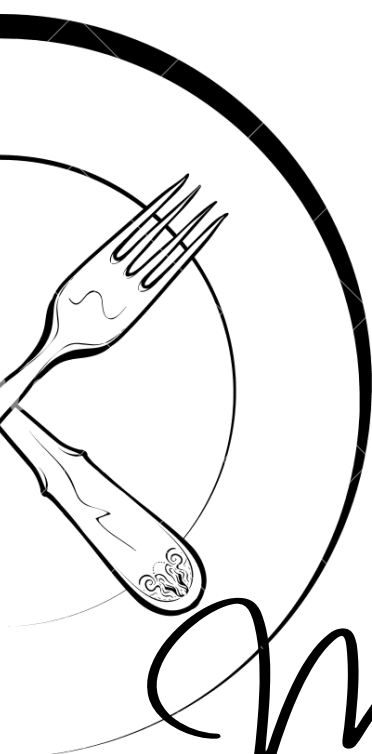
- Burger focaccia & pulled pork : Pain focaccia, effiloché de porc, cheddar, oignon rouge, purée de tomates confites, roquette, accompagné de salade et frites maison (suppl 6€ version xxl).
- Pavé de saumon sauce beurre blanc, Risotto crémeux d'épautre et parmesan, fondue de fenouil.
- Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, délicatement assaisonné par le Chef, salade et frites maison.
- Demi magret de canard servi rosé, jus corsé aux figues, légumes de saison, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive.
- Gratinée de ravioles IGP Label Rouge au choix (à choisir dans les Gratinées de ravioles).

Les 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)*



Menu Enfant (12€):

Caillette, Steak haché ou Filet Truite*

Servi avec

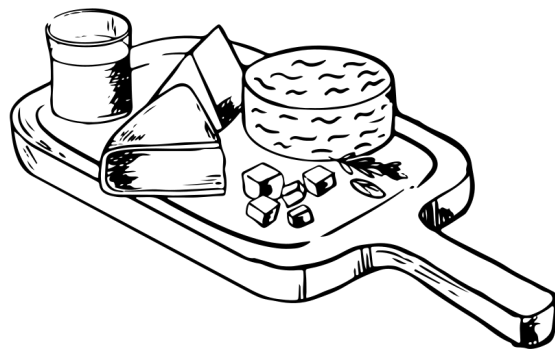
Légumes et/ou Frites maison

En dessert

Fromage blanc ou fromage ou glace 1 boule

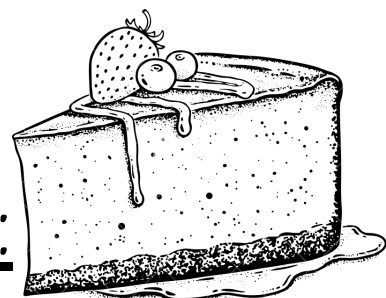
**La caillette est une spécialité ardéchoise, c'est un petit pâté de porc aux herbes (épinards ou blettes) enveloppée de crépine de porc cuite au four.*

Les fromages (7€):



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

Nos Desserts maison (9€):



- La Verrine figue : (sans gluten) : Compotée de figues, crème diplomate vanille, crumble à la farine de châtaigne ardéchoise Bio et au miel.
- Le mi-cuit au chocolat : (sans gluten) : à la farine de châtaigne ardéchoise Bio, sauce chocolat et chantilly maison.
- La Verrine poire & châtaigne : Compotée de poire, mousse à la crème de marron, brisures de spéculos.
- Le Moelleux: Moelleux façon financier à la poudre de noisettes, ganache au chocolat et praliné, noisettes hachées torréfiées

Pour accompagner vos desserts, suggestions de vins au verre :

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



Les Coupes Glacées 9€:

Glaces artisanales et Crème fouettée maison à la crème de montagne et vanille de Madagascar



- Dame Blanche : 3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat maison et crème fouettée.
- Chocolat Liégeois : 2 boules de glace chocolat Valrhona, 1 boule vanille Bourbon, sauce chocolat maison et crème fouettée.
- 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 crème fouettée.
- Café Liégeois : 2 boules de glace café arabica, 1 boule de glace vanille bourbon, café et crème fouettée.
- L'Ardéchoise : Crème de marrons, 2 boules de glace châtaigne aux marrons morceaux, 1 boule de glace vanille Bourbon et crème fouettée.
- La Cévenole : 1 boule de glace noisette, 1 boule de glace châtaigne, 1 boule de sorbet myrtille, coulis de fruits rouges et crème fouettée.
- La Fruitée : 1 boule de sorbet abricot, 1 boule de sorbet fraise, 1 boule de sorbet myrtille, coulis de fruits rouges maison et crème fouettée.

Les boules de glace :



- | | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| • Vanille Bourbon | • Châtaigne et morceaux |
| • Noisette | • Sorbet Fraise |
| • Caramel et fleur de sel de Guérande | • Sorbet Abricot |
| • Café arabica | • Sorbet Myrtille |
| • Chocolat Valrhona | • Sorbet Citron |

Supplément crème fouettée 2€