

Menu du Marché

*Menu cuisiné essentiellement avec des viandes françaises et des produits frais.
Poissons de pêche ou d'élevage issus d'une filière certifiée responsable.*

Entrée, Un plat, Dessert **24.00€**

Plat, Dessert (Servi uniquement le midi hors week-end et jours férié) **18.50€**

Plat (Servi uniquement le midi hors week-end et jours férié) **16.00€**

Menu Enfant (moins de 10 ans)

Saumon d'atlantique ou steak haché façon bouchère

Race normande

Accompagné de riz ou de purée, petits légumes

Crème glacée, sorbet.

Menu 13.50 €





Menu Romarin

Menu découverte goûter l'Ardèche

Mise en bouche

~~~~~

*Velouté de châtaignes aux copeaux de foie gras  
Crème fouettée à la vanille.*

*Ou*

*Feuillantine d'escargots « d'Ardèche »  
Beurre blanc persillé à l'ail doux et aux amandes.*

~~~~~

*Noix de quasi de veau blanc cuit à basse température
Jus réduit au Porto, cèpes d'Ardèche
Soufflé d'amandines, châtaigne et légumes du moment*

Ou

*Ballottine de volaille fermière parfumée à la truffe,
En croûte de parmesan, crème de morille
Galette de polenta et légumes du moment.*

~~~~~

*Assortiment de fromages d'Ardèche*

~~~~~

Délice Ardéchois (chocolat, griotte, châtaigne)

Ou

Douceur de Malou (glace, meringue, noix, caramel)

Ou

Mont blanc Cévenol (Opalys, marron, myrtille)

Menu 33.00€

Menu Les Tilleuls

Mise en bouche

Entrées

*Douceur de crabe aux fines herbes,
Crème d'Avocat, pamplemousse rose.*

Ou

*Terrine de foie gras de canard du sud ouest, moelleux de figues aux noix
Jus de vin aux épices douces.*

Ou

*Rillettes de lapin au poivre blanc du penja
Chutney de saison et ses condiments.*

1^{er} plat

*Cœur de ris de veau croustillant, feuilletage au sésame noir
Morille en émulsion jus court.*

Ou

*Tournedos de lotte « Bretonne » sauce barigoule.
Mousseline de carottes au gingembre.*

2^{ème} plat

*Pressa de cochon noir Duroc Batalé braisé en cuisson lente
Au miel de châtaignier et à l'arabica.
Légumes du moment.*

Ou

*Queue de langouste de Cuba au beurre de cognac
Tagliatelle à l'encre, wok de légumes, jus de bisque.*

~~~~~

*Assortiment de fromages d'Ardèche*

~~~~~

Dessert maison au choix

Entrée, plat, fromage, dessert 38.00€

Entrée, 1er plat, 2ème plat, fromage, dessert 48.00€

Nos Entrées

<i>Velouté de châtaignes aux copeaux de foie gras Crème fouettée à la vanille.</i>	16.00
<i>Feuillantine d'escargots « d'Ardèche » Beurre blanc persillé, à l'ail doux et aux amandes.</i>	17.00
<i>Douceur de crabe aux fines herbes, Crème d'avocat, pamplemousse rose.</i>	18.00
<i>Terrine de foie gras de canard du sud ouest, moelleux de figues aux noix Jus de vin aux épices douces.</i>	18.00
<i>Rillette de lapin au poivre blanc du penja Chutney de saison et ses condiments.</i>	17.00
<i>Ardéchoise (non servi le soir, dimanche et jours fériés) Salade, Chèvre au miel, poitrine croustillante, caillette, jambon cru.</i>	13.80
<i>Fraicheur à l'Italienne (non servi le soir, dimanche et jours fériés) Burrata au lait de bufflone, poivrons grillés marinés, tomate ancienne, Jambon Réserve Duroc, pesto pistache.</i>	13.80

Information à notre clientèle

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez demander au serveur le dossier qui est mis à votre disposition.

« En raison des nombreuses manipulations des ingrédients en cuisine, tous les allergènes majeurs peuvent se retrouver à l'état de traces dans toutes nos préparations »

Nos Viandes

<i>Pressa de cochon noir Duroc Batalé braisé en cuisson lente Au miel de châtaignier et à l'arabica.</i>	<i>19.00</i>
<i>Ballottine de volaille fermière parfumée à la truffe, en croûte de parmesan Crème de morille, galette de polenta.</i>	<i>19.00</i>
<i>Noix de quasi de veau blanc cuit à basse température Jus réduit au Porto, cèpes d'Ardèche.</i>	<i>20.00</i>
<i>Cœur de ris de veau croustillant, feuilletage au sésame noir Morille en émulsion jus court.</i>	<i>22.00</i>
<i>Filet de bœuf Charolais à la plancha, Panisse de pois chiche Légumes du moment Façon Rossini ou crème de morilles.</i>	<i>28.00</i>

Nos Poissons

<i>Queue de langouste de Cuba au beurre de cognac Tagliatelle à l'encre, wok de légumes, jus de bisque.</i>	<i>29.00</i>
<i>Tournedos de lotte « Bretonne » sauce barigoule. Riz vénéré, mousseline de carottes au gingembre, fenouil confit.</i>	<i>25.00</i>

Nos Fromages

<i>Fromage de chèvre Les mange Broussailles sur Lagorce.</i>	<i>5.50</i>
<i>Fromage Blanc faisselle au lait de vache « Areilladou ».</i>	<i>4.50</i>
<i>Fromage Blanc À la crème ou coulis de fruits rouge.</i>	<i>5.00</i>
<i>Assortiment de fromages Fermes Ardéchoises.</i>	<i>6.50</i>

Nos desserts et Pâtisseries maison

Voir l'ardoise

Crème glacée

Demandez notre carte.



*L'homme ne pourrait laisser trace sur terre, s'il n'avait ci
bas, un rôle, une fonction ou un travail à faire.*

*C'est ce que l'on appelle la profession ou le métier,
Notre métier et notre art ne serviront que si les hommes
de demain savent encore bien boire et bien manger,
c'est-à-dire aimer le bon et apprécier le beau....*

*Que la table demeure pour tous un symbole d'union,
d'amour et de partage.*

Bon Appétit !....

