

MENU VEGETARIEN

Salade de légumes de saison d'Ardèche, huile d'olive de l'Ardèche
(carottes, navets, champignons, asperges, radis, tomates, pomme)

Ou

Asperges de notre village, sauce vinaigrette
(salade du village et carottes râpées)

Quiche aux asperges de notre village, poêlée de légumes frais

Ou

Tagliatelles fraîches à la crème, tomme de brebis d'Ardèche

Plateau de fromages affinés

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

Carte des desserts au choix

23.50 euros

Le restaurant intérieur et extérieur est non-fumeur.

Le restaurant est fermé le lundi midi

La piscine est réservée aux clients de l'hôtel.

Les billets de 500 euros ne sont pas acceptés

MENU « AUBERGE »

Terrine « maison » cuite au vieux four à bois (100% Ardèche)
Ou
Salade de fromage de chèvre chaud, pomme de notre village

Filet mignon de porc de l'Ardèche rôti à la graine de moutarde
purée grand-mère
ou
Pavé de lieu jaune, beurre citronné
lentilles à la crème, courgettes à la tomate

Carte des desserts au choix

22 euros



MENU « TRADITION »

Terrine « maison » cuite au vieux four à bois (100% Ardèche)
Ou
Salade de fromage de chèvre chaud, pomme de notre village
Ou
Terrine de cabillaud et petits légumes, servi tiède
sauce Nantua

Filet mignon de porc de l'Ardèche rôti à la graine de moutarde
Purée grand-mère
Ou
Paleron de bœuf et son jus
gratin dauphinois, carottes braisées
ou
pavé de lieu jaune, beurre citronné
lentilles à la crème, courgettes à la tomate

Plateau de fromages affinés
ou
Faisselle de l'Ardèche à la crème

Carte des desserts au choix

25 euros

Menu « Mes sélections du terroir »
(Menu Découverte Goutez l'Ardèche)

Caillette « maison » servie tiède, salade mêlée
coulis de tomates

Ou

Asperges de notre village, sauce vinaigrette
(salade du village et carottes râpées)

Ou

Cassolette d'escargots de la vallée de l'Eyrieux
(champignons, sauce tomate, tome de brebis)

Côtes d'agneau rôties au thym, crique ardéchoise

ou

Pavé de truite de l'Ardèche méli-mélo de graines
riz d'Ardèche et légumes de printemps

Plateau de fromages affinés

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

Carte des desserts au choix

27.50 euros



MENU « PETIT GOURMAND »

Terrine de Foie Gras de canard « maison »,
chutney de figues, toasts grillés
ou
Feuilleté d'asperges de notre village, sauce au safran d'Ardèche

Filet de Bœuf (Charolais/France), sauce aux morilles
gratin dauphinois, courgettes à la tomate
ou
Dos de cabillaud, bouillon de légumes
petits légumes de saison
(carottes, navets, champignons, brocolis, petits pois)

Plateau de fromages affinés
ou
Faisselle de l'Ardèche à la crème

Carte des desserts au choix

36 euros

Nous vous proposons pour accompagner
votre terrine de Foie Gras de canard « maison »,
Viognier Vendange d'Octobre : 5.00 euros le verre

MENU « GOURMAND »

Terrine de Foie Gras de canard « maison »,
chutney de figues, toasts grillés

Feuilleté d'asperges de notre village, sauce au safran d'Ardèche

Filet de Bœuf (Charolais/France), sauce aux morilles
gratin dauphinois, courgettes à la tomate
ou
Dos de cabillaud, bouillon de légumes
petits légumes de saison
(carottes, navets, champignons, brocolis, petits pois)

Plateau de fromages affinés
ou
Faisselle de l'Ardèche à la crème

Carte des desserts au choix

45 euros

Nous vous proposons pour accompagner
votre terrine de Foie Gras de canard « maison »,
Viognier Vendange d'Octobre : 5.00 euros le verre

CARTE DES ENTREES (STARTERS)

Terrine « maison » cuite au vieux four à bois (100% Ardèche)	9.00 euros
Terrine de cabillaud et petits légumes, servi tiède, sauce Nantua	9.00 euros
Petites ravioles du Dauphiné sauce au pistou	9.50 euros
Salade de fromage de chèvre chaud et pomme de notre village	9.00 euros
Caillette « maison » tiède, coulis de tomate, salade mêlée	9.00 euros
salade de légumes de saison, huile d'olive de l'Ardèche (salade, asperges, carottes râpées, navet, radis, pommes)	9.50 euros
Quiche aux asperges de notre village	9.50 euros
Cassolette d'escargots de la vallée de l'Eyrieux, (champignons, sauce tomate, tomme de brebis)	10.00 euros
Asperges de notre village, sauce vinaigrette	9.50 euros
Terrine de Foie Gras de canard « maison » chutney de figues, toasts grillés	13.00 euros
Feuilleté d'asperges de notre village, sauce safran d'Ardèche	12.50 euros

CARTE DES POISSONS (FISH DISHES)

Pavé de lieu jaune, beurre citronné lentilles à la crème, courgettes à la tomate	17.00 euros
Pavé de truite de l'Ardèche meunière, méli mélo de graines riz d'Ardèche et légumes de saison	17.00 euros
Dos de cabillaud, bouillon de légumes petits légumes de saison	19.00 euros

CARTE DES VIANDES (MEAT DISHES)

Filet mignon de porc de l'Ardèche rôti à la graine de moutarde purée grand-mère	18.00 euros
paleron de bœuf braisé gratin dauphinois, carottes braisées	18.00 euros
Côtes d'agneau de pays rôties au thym Crique ardéchoise	19.00 euros
Filet de Boeuf (Charolais/France), sauce aux morilles gratin dauphinois, courgettes à la tomate	23.00 euros
Assiette de légumes	12.50 euros
Tagliatelles fraîches à la crème, tomme de brebis d'Ardèche	12.50 euros

CARTE DES FROMAGES ET DES DESSERTS

Plateau de fromages affinés	8.50 euros
Faisselle de l'Ardèche à la crème	7.00 euros
Dessert au choix	6.50 euros

MENU « ENFANT »

(jusqu'à 12 ans) 12.50 euros

(supplément enfant sans menu 2 euros)

CHILDREN'S MENU

(up to 12 years) 12.50 euros

(supplement of 2 euros for children who do not take the menu)

Terrine « maison » cuite au vieux four à bois

Ou

Petites ravioles du Dauphiné sauce au pistou

Filet mignon de porc de l'Ardèche et son jus, purée grand-mère

Ou

Pavé de lieu jaune, beurre citronné
courgettes à la tomate, lentilles à la crème

Coffret de glace surprise de notre glacier (vanille ou fraise)

Ou

Fondant au chocolat Valrhona, crème anglaise

Ou

Faisselle de l'Ardèche, crème fraîche

1 boisson au choix

(coca cola, orangina, thé glacé pêche, eau minérale ardéchoise,
limonade

jus de fruit de l'Ardèche (pomme, kiwi, abricot, fraise).

Nous vous proposons
Du jeudi 7 novembre 2019
Au dimanche 1 décembre 2019

LE MENU « CHOUCROUTE »
29 EUROS

Salade d'attente
(salade, tomates, noix, comté, pomme)

Choucroute Franc-Comtoise
(choucroute cuite « maison », saucisse de Morteau,
saucisse de Montbéliard, palette fumée, poitrine fumée,
jambon blanc, pomme de terre)

Plateau de fromages affinés
Ou
Faisselle de l'Ardèche à la crème

Dessert au choix

Charcuteries Franc-Comtoise provenant
de chez Noël Myotte à Orchamps Vennes(25)

**Nous vous proposons du vendredi 28 février 2020
au dimanche 5 avril 2020**

**Le menu « Grenouilles »
30 euros**

Gâteau de foies de volaille, coulis de tomates
Ou
Salade de fromage de chèvre frais mariné
à l'huile d'olives de l'Ardèche

Cuisses de Grenouilles à la persillade
(servie en 2 fois)
Gratin dauphinois

Plateau de fromages affinés
Ou
Faisselle de l'Ardèche à la crème

Dessert au choix