

**Nous vous proposons du vendredi 1er mars 2019  
au dimanche 14 avril 2019**

**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

## MENU VEGETARIEN

Velouté de butternut de l'Ardèche, méli-mélo de graines

Ou

Quiche aux poireaux servie tiède,  
salade mêlée

\*\*\*\*

Assiette de légumes

Ou

Petites ravioles du Dauphiné sauce au pistou

\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

\*\*\*\*

Carte des desserts au choix

**23 euros**

Le restaurant intérieur et extérieur est non-fumeur.  
Le restaurant est fermé le lundi midi et le mardi 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

Ou

Quiche aux poireaux servie tiède,  
salade mêlée

\*\*\*\*

Blanquette de veau à l'ancienne  
gratin dauphinois, carottes braisées

Ou

Dos de merlu, sauce Nantua  
purée de céleri, lentilles à la crème

ou

Faux filet (charolais/France) rôti sauce au poivre  
gratin dauphinois, haricots verts

\*\*\*\*

Carte des desserts au choix

**21.50 euros**

## MENU « TRADITION »

Terrine « maison » cuite au vieux four à bois

Ou

Quiche aux poireaux servie tiède,  
salade mêlée

ou

salade de légumes de saison, huile d'olive de l'Ardèche  
(salade, choux, carottes râpées, navet, radis, endives, noix, pommes)

\*\*\*\*

Blanquette de veau à l'ancienne  
gratin dauphinois, carottes braisées

Ou

Dos de merlu, sauce Nantua  
purée de céleri, lentilles à la crème

ou

Faux filet (charolais/France) rôti sauce au poivre  
gratin dauphinois, haricots verts

\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

\*\*\*\*

Carte des desserts au choix

**24.50 euros**

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

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

Ou

Velouté de butternut de l'Ardèche, méli-mélo de graines

Ou

Salade de fromage de chèvre chaud et pomme de notre village

\*\*\*\*

Suprême de pintade de l'Ardèche et son jus,  
choux braisé et châtaignes

ou

Pavé de truite de l'Ardèche meunière  
carottes braisées, purée de topinambours

\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

\*\*\*\*

Carte des desserts au choix

**27 euros**

## MENU « PETIT GOURMAND »

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

ou

Feuilleté de ris de veau sauce financière

\*\*\*\*

Filet de Boeuf (Charolais/France), sauce aux morilles  
gratin dauphinois, haricots verts

ou

Dos de cabillaud, bouillon de légumes  
petits légumes de saison

\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

\*\*\*\*

Carte des desserts au choix

**35 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 de ris de veau sauce financière

\*\*\*\*

Filet de Boeuf (Charolais/France), sauce aux morilles  
gratin dauphinois, haricots verts

ou

Dos de cabillaud, bouillon de légumes  
petits légumes de saison

\*\*\*\*

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	8.50 euros
Quiche aux poireaux servie tiède, salade mêlée	8.50 euros
Petites ravioles du Dauphiné sauce au pistou <sup>2</sup>	9.00 euros
Salade de fromage de chèvre chaud et pomme de notre village	8.50 euros
Caillette « maison » tiède, coulis de tomate, salade mêlée	9.00 euros
salade de légumes de saison, huile d'olive de l'Ardèche (salade, choux, carottes râpées, navet, radis, endives, noix, pommes)	9.00 euros
Velouté de butternut de l'Ardèche, méli-mélo de graines	9.50 euros
Terrine de Foie Gras de canard « maison » chutney de figues, toasts grillés	12.50 euros
Feuilleté de ris de veau sauce financière	12.00 euros

## CARTE DES POISSONS (FISH DISHES)

Dos de merlu, sauce Nantua purée de céleri, lentilles à la crème	16.00 euros
Pavé de truite de l'Ardèche meunière carottes braisées, purée de topinambours	16.00 euros
Dos de cabillaud, bouillon de légumes petits légumes de saison	18.00 euros

## CARTE DES VIANDES (MEAT DISHES)

Blanquette de veau à l'ancienne gratin dauphinois, carottes braisées	18.00 euros
Faux filet (charolais/France) rôti sauce au poivre gratin dauphinois, haricots verts	18.00 euros
Suprême de pintade de l'Ardèche et son jus choux braisé et châtaignes de l'Ardèche	18.00 euros
Filet de Boeuf (Charolais/France), sauce aux morilles gratin dauphinois, courgettes à la tomate	22.00 euros
Assiette de légumes	12.00 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

\*\*\*\*

Faux filet rôti, gratin dauphinois

Ou

Dos de merlu, sauce Nantua

carottes braisées, 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 »**  
**28.50 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)