

LES MENUS DES FETES VOUS SONT PROPOSES
A LA FIN DE CE DEROULE

MENU VEGETARIEN

Velouté de châtaignes de l'Ardèche

ou

Salade d'automne

(salade, tomate, radis, noix, pomme de notre village, tomme de brebis)

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

Salade d'automne

(salade, tomate, radis, noix, pomme de notre village, tomme de brebis
jambon cru de la montagne ardéchoise)

Filet mignon de porc à la graine de moutarde d'Ardèche
gratin dauphinois, courgettes à la tomate

Ou

Pavé de merlu sauce à l'oseille
purée de potimarron et endives braisées

Carte des desserts au choix

21.50 euros



Fermeture de notre établissement :

Le dimanche 25 novembre.

Du 26 novembre au 16 décembre, ouvert samedi et dimanche midi.

Fermeture annuelle du 5 janvier au 1^{er} février 2019

MENU « TRADITION »

Terrine « maison » cuite au vieux four à bois

Ou

Salade d'automne

(salade, tomate, radis, noix, pomme de notre village, tomme de brebis
jambon cru de la montagne ardéchoise)

ou

feuilleté de volaille et champignons à la crème

Filet mignon de porc à la graine de moutarde d'Ardèche
gratin dauphinois, courgettes à la tomate

Ou

Pavé de merlu sauce à l'oseille
purée de potimarron et endives braisées

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 châtaignes de l'Ardèche

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, méli-mélo de graines
carottes braisées, lentilles à la crème

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

Cassolette de Noix de Saint Jacques rôties,
choux braisé et lard fumé

Filet de Bœuf (Charolais/France), sauce aux morilles
gratin dauphinois, courgettes à la tomate

ou

Ris de veau braisé sauce au Chatus,
gratin dauphinois, carottes braisées

ou

Dos de cabillaud, crème de châtaignes de l'Ardèche
purée de topinambours, lentilles à la crème

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

Cassolette de Noix de Saint Jacques rôties
choux braisé et lard fumé

Filet de Bœuf (Charolais/France), sauce aux morilles
gratin dauphinois, courgettes à la tomate

ou

Ris de veau braisé sauce au Chatus,
gratin dauphinois, carottes braisées

ou

Dos de cabillaud, crème de châtaignes de l'Ardèche
purée de topinambours, lentilles à la crème

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
Salade d'automne (salade, tomate, radis, noix, pomme de notre village, tomme de brebis jambon cru de la montagne ardéchoise)	8.50 euros
Petites ravioles du Dauphiné sauce au pistou	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
Feuilleté de volaille et champignons à la crème	9.00 euros
Velouté de châtaignes de l'Ardèche	9.50 euros
Terrine de Foie Gras de canard « maison » chutney de figues, toasts grillés	12.50 euros
Cassolette de Noix de Saint jacques rôties Choux braisé et lard fumé	12.50 euros

CARTE DES POISSONS (FISH DISHES)

Pavé de merlu sauce à l'oseille purée de potimarron et endives braisées	16.00 euros
Pavé de truite de l'Ardèche meunière, méli-mélo de graines carottes braisées, lentilles à la crème 	16.00 euros
Dos de cabillaud, crème châtaignes de l'ardèche purée de topinambours, lentilles à la crème	18.00 euros

CARTE DES VIANDES (MEAT DISHES)

Filet mignon de porc à la graine de moutarde d'Ardèche gratin dauphinois, courgettes à la tomate	18.00 euros
Suprême de pintade de l'Ardèche et son jus choux braisé et châtaignes de l'Ardèche 	18.00 euros
Filet de Bœuf (Charolais/France), sauce aux morilles gratin dauphinois, courgettes à la tomate	22.00 euros
Ris de veau braisé sauce au Chatus, gratin dauphinois, carottes braisées	19.00 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

Filet mignon de porc à la graine de moutarde d'Ardèche, gratin dauphinois

Ou

Dos de cabillaud, crème de châtaignes

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).

**MENUS DE NOEL SERVIS LE LUNDI 24 DECEMBRE AU SOIR
ET LE MARDI 25 DECEMBRE A MIDI**

Mise en bouche

Terrine de Foie Gras de canard « maison »
chutney de figues, pain figues et abricots

Ou

Feuilleté de ris de veau aux morilles

Ou

Noix de Saint Jacques rôties,
crème de potimarrons, méli-mélo de graines

Filet mignon de veau aux champignons et son jus
gratin dauphinois, endives braisées

Ou

La traditionnelle dinde de l'Ardèche rôti aux châtaignes de l'Ardèche,
purée de céleri, carottes braisées

Ou

Filet de bar sauce au champagne, petits légumes frais

Plateau de Fromages affinés

Ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

Carte des desserts
mignardises.

Menu « Petit Gourmand » 41 euros



Mise en bouche

Terrine de Foie Gras de canard « maison »
chutney de figues, pain figues et abricots

Ou

Feuilleté de ris de veau aux morilles

Noix de Saint Jacques rôties,
crème de potimarrons, méli-mélo de graines

Sorbet au thym

Filet mignon de veau aux champignons et son jus
gratin dauphinois, endives braisées

Ou

La traditionnelle dinde de l'Ardèche rôti aux châtaignes de l'Ardèche,
purée de céleri, carottes braisées

Ou

Filet de bar sauce au champagne, petits légumes frais

Plateau de Fromages affinés

Ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

Carte des desserts, mignardises.

Menu « Gourmand » 48 euros



Menu du réveillon de la Saint Sylvestre (non dansant) 2018

76 euros par personne

Coupe de Champagne Lanson Rosé
amuses bouches

Terrine de Foie gras de canard « maison » et ses condiments
(glace au pain d'épices, ketchup de châtaignes, confiture d'olives, chutney de figues,
pain de campagne tiède)

Noix de Saint jacques rôties, crème de potimarron et méli-mélo de graines

Sorbet citron limoncello

Poularde braisé et ses petits légumes au jus

Plateau de fromages affinés, pain aux noix

L'entremet de l'an nouveau

Coupe de Champagne Henriot
(servie à minuit)

Café, mignardises

MENUS DU 1^{ER} JANVIER 2019 A MIDI

Mise en bouche

Terrine de Foie Gras de Canard « maison »,
chutney de figues, pain figue et abricot

ou

Cassolette d'escargots de l'Ardèche à la crème d'ail,
fondue de poireaux

ou

Truite de l'Ardèche, consommé de légumes

Filet mignon de veau rôti aux champignons
gratin dauphinois, endives braisées

ou

médailon de lotte de Bretagne sauce au poivre vert
carottes braisées, lentilles du Puy

Plateau de fromages affinés

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

Omelette norvégienne

Mignardises



Menu « Petit Gourmand » 41 euros

Mise en bouche

Terrine de Foie Gras de Canard « maison »,
chutney de figues, pain figue et abricot

ou

Cassolette d'escargots de l'Ardèche à la crème d'ail,
fondue de poireaux

Truite de l'Ardèche, consommé de légumes

Sorbet citron limoncello

Filet mignon de veau rôti aux champignons
gratin dauphinois, endives braisées

ou

médailon de lotte de Bretagne sauce au poivre vert
carottes braisées, lentilles du Puy

Plateau de fromages affinés

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

Omelette norvégienne

Mignardises

Menu « Gourmand » 48 euros

Nous vous proposons
Du jeudi 8 novembre 2018
Au samedi 24 novembre 2018
et les 2 premiers Week end de décembre (1 et 2/12, 8 et 9/12)

LE MENU « CHOUCROUTE »

28 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 1er mars 2019
au dimanche 14 avril 2019**

Le menu « Grenouilles »

29.50 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

Gratin dauphinois

Plateau de fromages affinés

Ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

Dessert au choix