

L'Auberge Les Murets, une philosophie d'entreprise voulue et consentie.

Dans un monde en grande mutation, nous avons le devoir, nous, chefs d'entreprises, de toujours nous adapter aux changements environnementaux, humains et/ou éthiques...

Anne-Catherine et moi-même avons à cœur, dans chacune de nos décisions, de mettre au centre de notre réflexion nos visiteurs, nos collaborateurs et notre environnement.

Pour les uns, il est essentiel de faire de notre rencontre un instant unique et enrichissant. Notre objectif est que vous repartiez de chez nous avec un sourire méditatif entremêlé de béatitude et de doux rêves !

Pour les autres, il s'agit de les accompagner au quotidien et de capter les aspirations profondes de chacun pour les transcender (lorsque c'est possible...).

Quant à notre cadre de vie, il n'y a qu'à lever les yeux !!!

Admirez cet environnement et l'héritage de nos anciens : à nous de savoir le transformer en investissant pour que chacun trouve sa place en cohérence avec les cadeaux de la nature...

Nos aspirations en quelques mots ?

Nous souhaitons le bien-être de chacun à nos côtés ! Et nous vous invitons à prendre le temps avec nous !

A table, vous trouverez...

... dans votre assiette une cuisine de saison, basée sur du « fait maison » !

... des produits qui proviennent à 80% d'entreprises locales et principalement ardéchoises.

...un service de qualité exécuté avec l'envie de vous satisfaire...

J'aime avant tout travailler les produits frais de producteurs que je côtoie au quotidien. C'est ainsi qu'à travers ma cuisine, je souhaite vous transmettre toute la simplicité et la convivialité de plats élaborés dans la tradition de la cuisine française...

Prenez le temps de savourer ce repas qui est le reflet de tout le travail d'une chaîne de passionnés, du produit à l'assiette sans oublier le service !

Bienvenue à l'Auberge Les Murets & bonne dégustation !

Nos fournisseurs

Pascal Thibon - maraîcher à Chandolas
La Ferme des Bois - fromage de chèvre à Chandolas
Le domaine du Pigeonnier - huile d'olive à Payzac
D'Ardèche et de saison - produits ardéchois
Chanéac - viandes à Aubenas
Ardèche frais - produits ardéchois
Laiterie Carrier - produits laitiers à Vals les bains
Marrons Imbert à Aubenas
Poissonnerie Marie Thé à Vinezac
Les Fromagers fermiers du Peytot à Planzolles
Valette fruits et légumes à Aubenas
Boyer - fromage et tomme fermière à Faugères,
Les Ardélous - fruits rouges d'Ardèche, miel et fromages fermiers à Barnas
Vignerons de Nature à Graspierres

Terre Adélice - glace et sorbet d'Ardèche à Saint Sauveur de Montagut
Campagne en ville - fleurs à Saint Paul le jeune
Helix Eyrieux - escargots d'Ardèche à Saint Fortunat sur Eyrieux
Domaine de Cassagnole à Casteljaou
Valrhona - chocolat à Tain l'Hermitage
Sofabo Boissons à Lavilledieu
Les Vignerons Ardéchois à Ruoms
Domaine de Peyre Brune à Beaulieu
Cafés Michel au Puy en Velay
Domaine Salel à Faugères
La Sommellerie à Aubenas
Loutriol à La Chapelle sous Aubenas
La Remise à Lablachère

MENU VEGETARIEN

Salade de fromage de chèvre chaud et pomme de notre village ^(5.1.9)

OU

Potage cultivateur aux légumes d'Ardèche

Petites ravioles du Dauphiné – sauce au pistou ^(1.9)

OU

Steak végétal (Ardèche) et sa crème de pois chiche, ^(1.9)

*(pois chiche, haricots rouge, protéines de soja, betteraves, oignons, thé,
miso de riz, graine de chia, huile d'olive, tamari, sel, épices)*

gratin dauphinois

OU

Steak pacifish (Ardèche)

(pois chiche, haricot mungo, algues, estragon, citron)

grand épeautre aux légumes ⁽²⁾

Plateau de fromages affinés ⁽⁹⁾

OU

Faisselle de l'Ardèche à la crème ⁽⁹⁾

Carte des desserts au choix

25 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

Les formules du midi

18 euros

(sauf dimanche et jours fériés)

Faites votre choix dans le menu « tradition »

Entrée + plat + café OÙ Plat + dessert + café

Menu « Auberge »

23.00 euros

Faites votre choix dans le menu « tradition »

Entrée + plat + dessert

Menu « Tradition »

26.00 euros

Entrée + plat + fromage au choix + dessert

Et pour les « p'tites faims »

Faites votre choix dans le menu « tradition »

Une entrée **9 euros**

Un plat **15 euros**

Menu « TRADITION »

Terrine « maison » cuite au vieux four à bois (100% Ardèche)

ou

Salade d'émincée de poulet d'Ardèche ⁽²⁾

ou

Potage cultivateur aux légumes d'Ardèche

Blanquette de veau à la crème (origine Ardèche) ^(9.1)

petits légumes frais

ou

Filet de merlan, crème de brocolis ^(7.9)

lentilles à la crème et émincée de poireaux

ou

Filet de canette rôti aux panais d'Ardèche

gratins dauphinois ⁽⁹⁾

Plateau de fromages affinés ⁽⁹⁾

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème ⁽⁹⁾

Carte des desserts au choix

Menu « Mes sélections du terroir »

Menu découverte Goûtez l'Ardèche

Caillette « maison » servie tiède, salade mêlée ⁽¹⁾

coulis de tomates

OU

Salade de fromage de chèvre chaud et pomme de notre village ^(1.5)

Cuisse de lapin cuite à l'étouffée, sauce graines de moutarde ^(1.6.9)

carottes braisées de notre village

OU

Pavé de truite de l'Ardèche, crème de pois chiche ⁽⁷⁾

grand épeautre aux légumes

Plateau de fromages affinés ⁽⁹⁾

OU

Faiselle de l'Ardèche à la crème ⁽⁹⁾

Carte des desserts au choix

28.00 euros



Menu « PETIT GOURMAND »

Terrine de Foie Gras de canard « maison »,⁽¹⁾
chutney de figues, toasts grillés
*Nous suggérons d'accompagner cette entrée
d'un Viognier Vendange d'Octobre (5.00 euros le verre)*

OU

Ris de veau braisé sauce bourguignonne ⁽⁹⁾

OU

Brochette de crevettes, ^(1.9)
émincée de poireaux à la crème

Filet de Bœuf (Charolais/France), sauce aux morilles ^(1.9)
gratin dauphinois, carottes braisées

OU

Dos de cabillaud sauce normande, ^(7.4)
épinards frais et pois chiche d'Ardèche

Plateau de fromages affinés ^(9.1.7)

OU

Faisselle de l'Ardèche à la crème ⁽⁹⁾

Carte des desserts au choix

37 euros

Menu « GOURMAND »

Le menu « Gourmand » se compose
du Menu « Petit Gourmand » avec une entrée supplémentaire :

Brochette de crevettes, ^(1.9) *émincée de poireaux à la crème*

47 euros

CARTE DES ENTREES - STARTERS

Terrine « maison » cuite au vieux four à bois (100%Ardèche)	9.50 euros
Potage cultivateur aux légumes d'Ardèche	9.00 euros
Caillette « maison » tiède, coulis de tomate, salade mêlée	9.00 euros
Salade de chèvre chaud et pomme de notre village ^(1.5)	9.00 euros
Salade d'émincée de poulet d'Ardèche ⁽²⁾	9.50 euros
Ris de veau braisé sauce bourguignonne ^(1.9)	11.00 euros
Brochette de crevettes ^(1.9)	11.00 euros
Terrine de Foie Gras de canard « maison » ⁽¹⁾ <i>chutney de figues, toasts grillés</i>	13.00 euros

CARTE DES POISSONS - FISH DISHES

Filet de merlan, crème de brocolis ^(7.9) <i>lentilles à la crème et émincée de poireaux</i>	17.00 euros
Pavé de truite de l'Ardèche, crème de pois chiche ⁽⁷⁾ <i>grand épeautre aux légumes</i>	17.00 euros
Dos de cabillaud sauce normande, ^(7.4) <i>épinards frais et pois chiche d'Ardèche</i>	18.00 euros

CARTE DES VIANDES - MEAT DISHES

Blanquette de veau (origine Ardèche) ^(9.1) <i>purée grand-mère</i>	18.00 euros
Filet de canette rôti aux panais d'Ardèche	18.00 euros
Filet de Bœuf (Charolais/France), sauce aux morilles ^(1.9) <i>gratin dauphinois, carottes braisées</i>	23.00 euros
Cuisse de lapin cuite à l'étouffée, sauce graines de moutarde ^(1.6.9) <i>carottes braisées de notre village</i>	18.00 euros

CARTE VEGETARIENNE - VEGGIE DISHES

Petites ravioles du Dauphiné – sauce au pistou ^(1.9)	12.00 euros
Steak végétal (Ardèche) ⁽⁹⁾ <i>gratin dauphinois</i>	13.50 euros
Steak pacifish (Ardèche) <i>(pois chiche, haricot mungo, algues, estragon, citron) – grand épeautre au légumes ⁽²⁾</i>	13.50 euros

CARTE DES FROMAGES ET DES DESSERTS

Plateau de fromages affinés	8.50 euros
Faisselle de l'Ardèche à la crème	5.50 euros
Dessert au choix	6.50 euros

MENU « ENFANT » - *CHILDREN'S MENU*

(jusqu'à 12 ans - *up to 12 years*)

12.50 euros

(supplément enfant sans menu 2 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 ^(1.9)

Blanquette de veau à la crème, gratin dauphinois ⁽⁹⁾

ou

Filet de merlan, gratin dauphinois ^(7.9)

Coffret de glace surprise de notre glacier (vanille ou fraise) ⁽⁹⁾

ou

Fondant au chocolat Valrhona, crème anglaise ⁽⁹⁾

ou

Faisselle de l'Ardèche, crème fraîche ⁽⁹⁾

1 boisson au choix :

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

Coca cola, Orangina, thé glacé pêche,

eau minérale ardéchoise,

limonade

Menu « GRENOUILLES by LES MURETS »

à compter du **vendredi 28 février**
et jusqu'au **dimanche 5 avril**

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
(servi en 2 fois)
Gratin dauphinois

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

Dessert au choix

30 euros