

MENUS DE NOEL

MENU PETIT GOURMAND 45.00€

Mise en bouche

•••

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

Cassolette d'escargots de la vallée de
l'Eyrieux, fondue de poireaux, crème d'ail
ou

Feuilleté de Noix de Saint Jacques et lard
fumé

•••

Chapon fermier de Ribes, sauce aux
morilles et vin jaune

Gratin dauphinois

ou

Dinde fermière de Ribes cuite comme avant
châtaignes d'Ardèche, purée de potimarron
ou

Médailillon de lotte de Bretagne
sauce armoricaine, petits légumes frais

•••

Plateau de Fromages affinés

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

•••
Carte des desserts
et mignardises

MENU GOURMAND 55.00€

Mise en bouche

•••

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

Cassolette d'escargots de la vallée de
l'Eyrieux, fondue de poireaux, crème d'ail
•••

Feuilleté de Noix de Saint Jacques et lard
fumé

•••

Sorbet citron Terre Adélice et verveine
verte

•••

Chapon fermier de Ribes, sauce aux
morilles et vin jaune, Gratin dauphinois
ou

Dinde fermière de Ribes cuite comme avant
châtaignes d'Ardèche, purée de potimarron
ou

Médailillon de lotte de Bretagne sauce
armoricaine, petits légumes frais

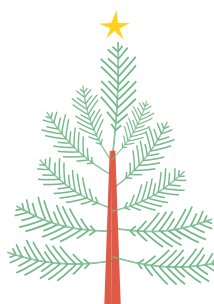
•••

Plateau de Fromages affinés

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

•••
Carte des desserts, mignardises



Célébrons

LE NOUVEL AN

ENSEMBLE



MENU PETIT GOURMAND 45.00€

Mise en bouche

Terrine de Foie Gras de Canard
«maison», chutney de figes, pains
figes et abricots

ou

feuilleté de Ris de veau, réduction
de vin rouge d'Ardèche

ou

Cassolette de Noix de Saint
Jacques rôties à l'huile d'olive
braisé de légumes de saison,
tomme de brebis

Fricassée de poularde de Ribes aux
Morilles, gratin dauphinois

ou

Filet de bar sauce au champagne
butternut, lentilles du Puy à la
crème

Plateau de fromages fermiers
affinés

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

Dessert de la nouvelle année
et mignardises

MENU GOURMAND 55.00€

Mise en bouche

Terrine de Foie Gras de Canard
«maison», chutney de figes,
pains figes et abricots

ou

feuilleté de Ris de veau,
réduction de vin rouge d'Ardèche

Cassolette de Noix de Saint
Jacques rôties à l'huile d'olive
braisé de légumes de saison,
tomme de brebis

Sorbet poire bio de l'Ardèche,
eau de vie de poires

Fricassée de poularde aux
Morilles, gratin dauphinois

ou

Filet de bar sauce au champagne
butternut, lentilles du Puy à la
crème

Plateau de fromages fermiers
affinés

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème

Dessert de la nouvelle année
et mignardises

FORMULE

MIDI

*Sauf dimanche et jours fériés
Formule au choix :*

**ENTRÉE+PLAT+CAFÉ OU PLAT+DESSERT+CAFÉ
ENTRÉE+PLAT+DESSERT**

**18.00 €
20.00 €**

Salade paysanne
lardons, croûtons, oeuf dur (1.6.9)



Boeuf bourguignon,
purée façon Grand-mère (1.6.9)



Tarte aux poires Bourdaloue (1.6.9)

« COMME LES GRANDS ! »

*Offre réservée aux enfants de moins de 12 ans
hors Formule du midi*

Nous vous proposons de sélectionner le menu de votre choix,
servi en ½ portion pour ½ tarif !

MENUS

VEGETARIEN

ENTREE

Velouté de potimarron (11)

ou

Salade fromage de chèvre chaud
et pommes de notre village (1.6.9)

PLAT PRINCIPAL

Petites ravioles du Dauphiné sauce au pistou (1.9)

ou

Steak végétal (Ardèche), concassée de tomates (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

FROMAGE

Plateau de fromages affinés (dans la limite de 5 portions) (9)

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème (9)

DESSERT

Carte des desserts au choix

26.00€

MENUS

TRADITION

ENTREE

Terrine maison cuite au vieux four à bois,
ketchup de châtaignes

ou

Salade fromage de chèvre chaud et pommes de notre village (1.6.9)

ou

Velouté de potimarron et méli-mélo de graine (11)

PLAT PRINCIPAL

Blanquette de veau à l'ancienne,
gratin dauphinois (1.9)

ou

Pintade d'Ardèche et son jus,
braisé de carottes

ou

Filet de truite d'Ardèche, crème de brocolis
lentilles à la crème (9)

DESSERT

Carte des desserts au choix

26.50€

Plateau de fromages affinés (dans la limite de 5 portions) (9)

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème (9)

SUPPLEMENT 3.00€



MENU

CHOUCROUTE

ENTREE

Salade d'attente,
(salade, comté et pommes)

PLAT PRINCIPAL

Choucroute Franc-Comtoise cuite "maison"
accompagnée de
saucisse de Morteau, saucisse de Montbéliard,
échine fumée, poitrine fumée, jambon blanc
et pommes de terre

FROMAGES

Plateau de fromages affinés (dans la limite de 5 portions) (9)
ou
Faisselle de l'Ardèche à la crème (9)

DESSERT

Carte des desserts au choix

30.00€

MENUS

PETIT GOURMAND

ENTREE

Terrine de foie gras de canard « maison », chutney de figues (1)
ou
Feuilleté de Saint Jacques rôties, choux braisé et châtaignes (1.7)
ou
Cassolette d'escargots d'Ardèche, crème d'ail
et fondue de poireaux (1.9)

PLAT PRINCIPAL

Filet de Bœuf (Charolais/France),
sauce aux morilles, gratin dauphinois(1.9)
ou
Fricassé de poulet à la crème, gratin dauphinois (1.9)
ou
Dos de cabillaud, crème pois chiche d'Ardèche
légumes de saison (1.7.9)

FROMAGE

Plateau de fromages affinés (dans la limite de 5 portions) (9)
ou
Faisselle de l'Ardèche à la crème (9)

DESSERT

Carte des desserts au choix

39.00€

MENUS

GOURMAND

Menu avec 2 ENTREES

ENTREE

Terrine de foie gras de canard « maison », chutney de figues (1)
ou

Cassolette d'escargots d'Ardèche,
crème d'ail et fondue de poireaux (1.9)



Feuilleté de Saint Jacques rôties, choux braisé et châtaignes (1.7)

PLAT PRINCIPAL

Filet de Bœuf (Charolais/France),
sauce aux morilles, gratin dauphinois(1.9)
ou

Fricassé de poulet à la crème, gratin dauphinois (1.9)
ou

Dos de cabillaud, crème pois chiche d'Ardèche
légumes de saison (1.7.9)

FROMAGE

Plateau de fromages affinés (dans la limite de 5 portions) (9)
ou

Faiselle de l'Ardèche à la crème (9)

DESSERT

Carte des desserts au choix

49.00€

RESTAURANT

LA CARTE

FAITES VOTRE CHOIX!

ENTREES

Salade fromage de chèvre chaud et pomme de notre village (1.6.9)	8.00 €	Terrine foie gras de canard «maison» chutney de figues et ses toasts grillés (1)	14.00 €
Feuilleté de St Jacques rôties, choux braisé et châtaignes (1.7)	13.00 €	Terrine « maison » cuite au vieux four à bois et ketchup de chataignes	9.00 €
Cassolette d'escargots Ardèche, crème d'ail et fondue de poireaux (1.9)	13.00 €	Caillette « maison » servie tiède, salade mêlée - coulis de tomates (1.6)	8.00 €
Velouté de potimarron et méli-mélo de graine (11)	8.00 €		

PLATS AVEC VIANDES

Pintade d'Ardèche et son jus, braisé de carottes	16.00 €	Blanquette de veau à l'ancienne, gratin dauphinois (1.9)	18.00 €
Filet de Bœuf (Charolais/France) sauce aux morilles, gratin dauphinois (1.9)	24.00 €	Fricassé de poulet à la crème, gratin dauphinois (1.9)	18.00 €

RESTAURANT

LA CARTE

FAITES VOTRE CHOIX!

PLATS AVEC POISSONS

Filet de truite de l'Ardèche,	17.00 €	Dos de cabillaud	18.00 €
crème de brocolis lentilles à la crème (9)		crème pois chiche d'Ardèche légumes de saison (1.7.9)	

PLATS VEGETARIENS

Petites ravioles du Dauphiné	12.00 €	Steak végétal (Ardèche)	12.00 €
sauce au pistou (1.5.9)		gratin dauphinois (9)	

FROMAGES & DESSERTS

Plateau de fromages affinés	8.50 €	Faisselle de l'Ardèche	5.50 €
		à la crème (9)	
Dessert au choix	6.50 €		

demander la carte des desserts !