Menu à 16 Euros

(Uniquement le service du midi en semaine)

Salade composée

Ou Charcuterie assortie

Ou Soupe de légumes

&

Escalope de dinde à la crème

Ou filet de poisson blanc vapeur

Et Légume du jour

&

Tarte Tatin

Ou Glaces ou Sorbets

&

Menu à 26 Euros

(Sur commande)

Cuisses de grenouilles à la provençale

Ou Escargots maison

Ou Mousse de Saumon sauce framboise

Ou Salade de magret de canard sauce xéroise*

(*supplément de 2 €)

&

Soufflé de queues d'écrevisses

&

Assiette de fromages

Ou Fromage frais

&

Pâtisserie maison

Ou Vacherin glacé

Ou Glaces ou sorbets

Ou

Omelette Norvégienne*

(*supplément de 2€)

Menu à 29.00 Euros

Charcuteries de pays assorties

Ou Cuisses de grenouilles

Ou Escargots maison

&

Truite meunière

Ou Pièce de bœuf (origine France— Mézenc)

Ou Pièce d'agneau rôtie (Agneau de pays d'origine. Ardèche)

Ou Cuisse de pintadeau rôtie dans son jus

&

Légume du jour

&

Assiette de fromages ou Fromage frais

&

Pâtisserie maison

Ou Vacherin glacé

Ou Glaces ou Sorbets

ou

Ou Omelette Norvégienne*

(*supplément de 2€)

Menu à 39.00 Euros

(Sur commande)

Crudités assorties

Ou Charcuterie

Ou Entrée du menu à 26 euros* (*supplément de 2€)

&

Soufflé de queues d'écrevisses

&

Compotée de pomme au vinaigre balsamique

&

Légume du jour

&

Caille farcie forestière

Ou Canard à l'orange

Ou Civet de lapin

Ou Magret de canard * (*supplément de 2€)

&

Assiette de fromage ou Fromage frais

&

Omelette norvégienne

Ou Délice chocolat châtaigne*(*à réserver en début de repas)

Ou desserts du menu à 26 €

Menu à la Carte

Nos Entrées

	la Part
Assortiment de crudités, glace aux fleurs	**9.00€**
Assortiment de charcuterie de pays	**9.00€**
Salade composée	**7.00€**
Salade verte	**6.00€**
Salade de chèvre chaude	**12.00€**
Escargots maison (la douzaine)	**12.00€**
Cuisses de grenouilles	**12.00€**
Salade de magret de canard (Sauce Xéroise)	**16.00€**
Mousse de Saumon (sauce Framboise)	**12.00€**
Potage de légumes du chef	**7.00€**

Nos Poissons

Truite meunière (aux amandes plus 1 euros)	**15,00€**
Filet de poisson blanc au vin blanc	**15.00€**
Soufflé de queues d'écrevisses **(sur** commande**)**	**17,00€**

Nos Viandes Garnies

Légume du jour	**6.00€**
Escalope panée	**13,00€**
Escalope à la crème	**11.00€**
Pièce de bœuf (origine France) ***	**18,00€**
Grillade de porc (Cochon de pays d'origine. Lamastre. Ardèche)	**18,00€**
Magret de canard (sauce poivre vert)	**22.00€**
Caille farcie forestière	**20,00€**
Pièce d'agneau de pays (Ardèche)	**18,00€**
Cuisse de Canette à l'orange (sauce bigarade)	**18,00€**
Cuisse de Pintadeau rôti dans son jus	**18.00€**

(***en saison : Fin gras du Mézenc appellation d'origine contrôlée (de pâques à juin))

Nos Fromages — *la Part*

Assiette de fromages assortis	**7,00€**
Fromage frais à la crème	**3,50€**
Fromage de chèvre de pays (Picodons)	**5,00€**

Nos Desserts

Délice chocolat châtaigne (à réserver en début de repas)	**9.00€**
Omelette norvégienne (mini deux parts 2 x 9,00€)	**18,00€**
Vacherin Glacé (Vanille Framboise)	**6.00€**
Tarte Tatin** (avec une boule vanille supplément de 1€)	**5.00€**
Crème brûlée	**5.00€**
Moelleux au chocolat	**6.00€**

Coupe Glacées deux parfums — **5.00€**

Avec chantilly maison

Parfums au choix **:** Vanille, Rhum raisin, Citron, Poire, Praliné, Pistache, Cassis, Passion, Café, Framboise, Fraise, Menthe Chocolat, Noix de coco, Chocolat, Châtaigne.

Coupe Glacée trois parfums — **7.00€**

Avec chantilly maison

Parfums au choix **:** Vanille, Rhum raisin, Citron, Poire, Praliné, Pistache, Cassis, Passion, Café, Framboise, Fraise, Menthe Chocolat, Noix de coco, Chocolat, Châtaigne.

Coupe Ardéchoise :(2 châtaignes, 1 vanille, crème de marron)	**8.00€**
Colonel poire: (deux boules poire, eau de vie de poire)	**8.00€**

Colonel citron: (deux boules citron, Vodka) **8.00€**