



Entrées

Terrine de brochet, mayonnaise à l'aneth
et petite salade composée 8€

Assiette de charcuterie d'Ardèche 8€

Carpaccio de Bresaola
avec huile d'olive et copeaux de parmesan 7€

Gratin d'aubergine au parmesan et basilic 7€ *

Crème de courge, cœur de burrata et
brisures de châtaignes de notre parc 7€ *

Plats

Filet de 'Truite du Mézenc'® avec sa sauce
au Viognier d'Ardèche 18€

Pavé de légumineuses et chèvre fondant 15€ *

Tournedos de canard (ferme Rayssaguel—Tarn)
sauce miel et vinaigre de
framboise, crûque ardéchoise 18€

Entrecôte de Bœuf Charolais (origine France) , sauce au
fromage 23€

Crème de courge, cœur de burrata et
brisures de châtaignes de notre parc
(grande assiette) 14 € *



Les pates

Les véritables spaghetti carbonara 14€

Pâtes fraîches (tagliatelle) aux cèpes et brisures de
châtaignes de notre parc * 16€

'Schiaffoni' (gros ravioli) à la truffe et fromage de brebis
sauce au beurre et parmesan* 16€

'Casoncelli' (tortellini) à la viande, sauce
au beurre, sauge et lardons 15€

Dessert

Tiramisu chocolat amarena 8€

Le Paris—Valgorge 8€

Poires Belle Helene revisitées 8€

Assiette de fromages d'Ardèche 8€