



## *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€