

LE CHEF VOUS PROPOSE SES MENUS (PRIX NET)

Menu 24,50 euros

Soupe de poissons maison, sa rouille
et ses croûtons (14,50)

ou
L'entrée de la semaine (12,50)

ou
Tartine de chèvre chaud et salade verte (14,50)

ou
Carré d'agneau braisé aux herbes (22,50)

ou
Rablot de lapin farci aux queues d'écrevisses (22,00)

ou
Plateau de fromages affinés (9,50)

ou
Fromage blanc ardéchois à la crème (8,50)

Dessert au choix

Menu 44,50 euros

Aiguisse papilles

Terrine de foie gras maison
et sa brioche (22,50)

ou

Cuisses de grenouille à la provençale (20,50)

ou

Choux st jacques et queues de gambas à la vanille

(23,50)

Sorbet citron vert

Tête de filet de veau aux morilles (25,00)

ou

Filet de bœuf ail et fines herbes (26,00)

Plateau de fromages affinés (9,50)

ou

Fromage blanc ardéchois à la crème (8,50)

Dessert au choix

Menu enfant 10,50 euros

Assiette de saucisson sec

ou

Assiette de ravioles au beurre

Steak haché garni

Coupe de glace

ou

Crème caramel

Menus 31 euros

Cannelloni de saumon fumé farci au crabe
(16,50)

ou

Assiette de ravioles aux senteurs provençale (14,00)

ou

Salade magret fumé pêche melon et foie gras

(17,50)

Pièce de bœuf au poivre vert
(22,00)

ou

Lotte et st jacques sauce exotique (22,50)

ou

Magret de canard aux champignons (22,50)

Plateau de fromages affinés (9,50)

ou

Fromage blanc ardéchois à la crème (8,50)

Dessert au choix