



LE TANARGUE



Les Entrées

Carpaccio de Bresaola avec roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive et vinaigre balsamique 12€

Petit gratin d'aubergines au parmesan (ou grana padano) sur sa sauce tomate 11€

Filets de poulet marinés aux herbes avec sa petite salade mixte à l'huile d'olive 12€

Les Plats

Saltimbocca de dinde au vin blanc, jambon cru et sauge et son flan aux petits pois 19€

Dos de cabillaud à la sicilienne (tomate, capres, olives) avec riz sauvage 22€

Tortellini gorgonzola et noix aux éclats

De noix et jambon cru 18€



LE TANARGUE



Les Desserts

**Gaufres à la farine de châtaigne, pommes
miel et amandes affilées 8€**

**Semifreddo à la pistache de Sicile,
nappage chocolat 8€**

Assiette de fromage d'Ardèche 8,50€

Glaces fabrication maison

Toutes nos glaces sont fabriqués maison à partir de lait frais
et fruits frais:

Carte des glaces et coupes glacées du moment disponibles au
bar ou au restaurant