



LE TANARGUE

*Fermé le midi sauf le dimanche et pour
réservations groupes*

*Ouvert le soir à partir de 19h00
- Dernière prise de commande: 20h15 -*

Fermeture annuelle le 4 novembre

Les Entrées

Tartare de saumon au citron, huile
d'olive, ciboulette et câpres 12€

Velouté de butternut au romarin, cœur de
chèvre frais et amandes affilées 11€

Carpaccio de Bresaola avec roquette, copeaux de
parmesan et vinaigre balsamique 13€

Les Plats

Aiguillettes de canard sauce au vinaigre balsamique,
crique ardéchoise, légume de saison 22€

Filet de Dorade royale, sauce vierge,
riz basmati et légume de saison 20€

Tagliatelles sauce aux cèpes,
copeaux de parmesan 20€

- variante sans gluten possible * —

Velouté de courgettes au basilic, cœur
de chèvre frais et amandes affilées

- grand format— 15€

Liste des allergènes disponible à l'accueil

* sans gluten: malgré toute notre attention, des traces de gluten sont possibles

Menu Enfant– 12€

(Enfant jusqu'à 8 ans)

Pâtes fraîches, sauce au choix selon disponibilité

1 Boule de glace

ou

Demi-portion de moelleux à la châtaigne

Les Desserts

Parfait glacé à la pistache de Sicile,
nappage chocolat 8€

Moelleux à la châtaigne 8€

Assiette de fromage 8,50€

Les Glaces

Toutes nos glaces sont fabriquées maison · les crèmes glacées à base de lait frais et crème fraîche (locale si disponible) · Les sorbets plein fruits avec des fruits frais

- Demandez notre carte des glaces –