



Hôtel Restaurant

Notre carte :

Entrées:

- Assiette de charcuterie Ardéchoise.....: 8€00
- Feuilleté aux champignons, salade verte.....: 8€00
- Soupe du jour:7€00

Plats:

- Plat du jour.....: 15€00
- Tête de Veau sauce Gribiche, pomme de terre vapeur.....: 18€00
- Assiette Saint Marcellin (St Marcellin rôti au four, charcuterie, pomme de terre vapeur, salade verte).....: 18€00
- Gratin de ravioles Label Rouge, salade.....: 15€00
(au bleu d'Auvergne AOP ou au chèvre) (plat végétarien)

Fromages:

- Assiette de fromages:.....: 6€00
- Fromage blanc (nature, au sucre, à l'échalote et ciboulette, à la confiture de châtaigne, à la confiture de myrtilles bio).....: 4€50

Desserts:

- Crème brûlée à la vanille.....: 5€00
- Crème brûlée au Génépi.....: 5€00
- Dessert du jour.....: 7€00

Origine de nos produits : la charcuterie provient de Sainte Eulalie (07), Terroir d'Ardèche, les viandes sont d'origine France pour le bœuf et le porc, du GAEC du Perret à Saint Basile (07) pour l'agneau, les fromages et crème fraîche de la Laiterie Gérentes d'Yssingeaux (43), les Picodons de la Chèvrerie du Bouchet Ravaux à Jaunac (07), les légumes de chez Lextrayt Romuald de St Andéol de Fourchades, nous nous efforçons de travailler en circuit court pour mieux vous satisfaire.