



LE TANARGUE

*Nous vous souhaitons la bienvenue dans
notre restaurant et toute notre équipe est
à votre écoute pour vous permettre de
passer un agréable moment*

Les Entrées

Terrine de saumon maison avec sa
petite salade à l'huile d'olive, mayonnaise 12€

Velouté de petits pois, cœur de
chèvre et amandes affilées 11€

Carpaccio de Bresaola sur un lit de roquette, copeaux
de parmesan et vinaigre balsamique 13€

Les Plats

Ballottines de poulet farcies aux marrons, sauce
aux champignons, riz basmati et
crème de carottes 22€

Dos de cabillaud, sauce vierge,
riz basmati et flan aux courgettes 20€

Fondant de paleron de bœuf braisé, mariné
au vin rouge d'Ardèche, jus braisé et
écrasé de pommes de terre 21€

Lasagnes aux asperges vertes et
fromage de chèvre 19€

Menu Enfant– 12€

(Enfant jusqu'à 8 ans)

Pâtes avec sauce au choix selon disponibilité

1 Boule de glace

ou

Demi-portion de moelleux à la châtaigne

Les Desserts

Cœur coulant au chocolat avec crème anglaise
et chantilly 8€

Moelleux à la châtaigne 8€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 8€

Assiette de fromage d'Ardèche 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 –