



MENU TERROIR

Entrée + plat.....	30 €
Plat + fromage ou dessert.....	30 €
Entrée + plat + fromage ou dessert.....	35 €
Entrée + plat + fromage et dessert.....	40 €

ENTRÉES

Caillettes sauce crème d'ail.....	17 €
Terrine de truite petits légumes.....	16 €
Salade ardéchoise.....	16 €
Assiette de charcuterie.....	17 €

PLATS

Truite rôtie sauce syrah.....	26 €
Mignon de porc cévenol.....	27 €
Magret de canard aux myrtilles.....	28 €

DESSERTS

Tiramisu aux marrons.....	9 €
Crêpe tatin, caramel beurre salé.....	9 €
Tarte poire amandine.....	9 €

Tous nos plats peuvent être pris seuls



NOTRE CARTE

ENTRÉES

Saint-Jacques accompagnées d'une fondue de poireaux et d'une crème de safran.....	22 €
Chair de grenouille gratinée, crème d'ail.....	23 €
Cuisses de grenouille en persillade.....	22 €
Foie gras mariné au viognier vendanges tardives, confiture d'oignon.....	20 €
Avocat, crevettes, ananas, vinaigrette aux agrumes.....	19 €
Melon au jambon et son verre de porto.....	19 €

PLATS

Sole meunière et ses petits légumes.....	29 €
Steak de thon sésame sauce wasabi.....	29 €
Crevettes au curry, riz espagnol.....	24 €
Cabillaud grillé, sauce chorizo.....	25 €
Côte de veau aux cèpes et crigue ardéchoise.....	27 €
Filet de boeuf aux morilles.....	29 €

NOS DESSERTS FAITS MAISON

Omelette norvégienne, flambée à l'armagnac (prévenir en début de repas).....	9 €
Tarte citron meringuée.....	9 €
Croustillant au chocolat.....	9 €
Tiramisu aux marrons.....	9 €
Vacherin fruits rouges et son coulis (prévenir en début de repas).....	9 €