



ENTREE : 9 €



Carpaccio de Champignons Huile Truffée, Sarriette

Ou

*Raviole Ouverte Brebis Epinards,
& son Beurre Mousseux aux Herbes*

PLAT : 25 €

Magret de Canard & sa Sauce au Miel & Epices

Ou

Omble Chevalier Rôti & son Emulsion Parmesan

DESSERT : 9 €

Assiette de Fromage d'Ardèche

Ou

Crème Brulée à la Verveine

Ou

Sablé Croustillant, Ganache Pistache, Fruits Rouges

36 €- 3 Déclinaisons / 30 €- 2 Déclinaisons / 25 €- Plat

PETITE FAIM : 19 €

*Gratin de Ravioles au Picodon : Ravioles Label Rouge,
Crème Légère au Picodon, Miel de châtaignier
avec ou sans Noix*

*Gratin de Ravioles aux Morilles : Ravioles Label
Rouge, Crème Légère et Morilles*

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON