



ENTREE : 9 €



Tartare de Veau, Câpres, Echalotes, Jeunes Pousses
Ou

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

PLAT : 25 €

Onglet de Bœuf Snacké & sa Sauce à l'échalote
Ou

Truite d'Ardèche & son Beurre Noisette Citron

DESSERT : 9 €

Assiette de Fromage d'Ardèche
Ou

Crème Brulée à la Verveine
Ou

Panna Cotta Vanille Bourbon Compotée Poire Crumble

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 et Noix*

*Gratin de Ravioles aux Morilles : Ravioles Label
Rouge, Crème Légère Infusée aux Morilles, Vin Jaune*

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON