



Menu du jour à 26€

(à l'ardoise)

- *Entrée + plat + Fromage ou Dessert.....26€*
- *Entrée/plat ou Plat/fromage ou dessert21€*
- *Supplément fromage.....6€*

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris. Toute modification dans les menus entraînera une facturation à la carte

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : Gluten, Arachides, Fruits à coques, Œuf, Poisson, Soja, Lait, Crustacées, Mollusques, Céleri, Moutarde, Graines de sésames, Lupin.

Merci de nous signaler toute allergie alimentaire.



Plats végétariens. La chef travaille uniquement des légumes frais. N'hésitez pas à nous solliciter pour une assiette végétarienne



Menu à 32€

Entrée

Nage de raviolis maison au lapin fermier et brunoise de légumes

ou

Salade de magret de canard fumé & foie gras (le tout maison)

Servie avec des toasts et du confit de figues

Plat

Suprême de pintade farci, jus crémé aux champignons

Accompagné de légumes du moment

ou

Filet de Truite régionale poêlé servi sur un lit de ravioles,

beurre infusé au thym et romarin





Dessert ou fromage au choix

(supplément fromage - 6€)



A la Carte


Les entrées

- *Entrée du jour*.....9€
- *Ravioles du Dauphiné à la Crème et ciboulette*10€ 
- *Salade de Picodon (Fromage de chèvre AOC régional)*.....12€ 
(Bricks, Fromage frais, tomates et olives noires)
- *Nage de raviolis maison au lapin fermier de St Pons et brunoise de légumes*.....13€
- *Salade de magret de canard fumé & foie gras (le tout maison)*.....15€
Servie avec des toasts et du confit de figues



A la Carte

Les Plats

- *Plat du jour16€*
- *Magret de canard rôti, jus aux échalotes.....19€*
Accompagné de frites de polenta et poêlée de légumes du moment
- *Filet de Truite régionale poêlé, beurre infusé au thym et romarin ..18€* 
Servi sur un lit de ravioles du Dauphiné
- *Suprême de pintade farci, jus crémé aux champignons.....18€*
Accompagné de légumes du moment
- *Navarin de veau fermier des Allignols.....18€*
Accompagné de frites et/ou de légumes du moment



A la Carte

Les fromâges

- *Assiette de fromâges régionaux affinés7€*
- *Faisselle d'Ardèche (chèvre ou vache selon disponibilités)..... ..6€*

Les Douceurs Maison.....7€

- *Dessert(s) du jour*
- *Surprise ardéchoise*
(génoise surmontée de mousses marron et marron/chocolat)
- *Crumble aux fruits de saison et boule de glace vanille*
- *Moelleux au chocolat maison et à la fève tonka, boule de glace vanille ou caramel au beurre salé et chantilly*
- *Coupe ardéchoise (2 boules de glace marron et vanille, chantilly et crème de marron)*
- *Coupe de Glace 3 boules*
sorbets : citron, fraise, framboise, cassis, poire et fruit de la passion
glâces : vanille, pistache, rhum raisin, chocolat, caramel, café, châtaigne



Pour les petits (-12ans)

Formule tout petit (- 6 ans) petite assiette de ravioles + dessert.....9€

Plat seul9€

plat/dessert12€

Pour tous les menus enfants, un verre de sirop est offert

Plats

- *Assiette de ravioles du Dauphiné à la crème*
- *Plat du jour en « mini-portion » (selon possibilité)*
- *Filet de poisson pané ou steack haché avec frites et/ou légumes du moment*
- *Brochettes de poulet mariné servies avec frites et/ou légumes du moment*

Desserts

- *Coupe de glace 2 boules (parfum au choix)*
- *Fromage blanc*
- *Mini-fondant au chocolat, glace vanille et chantilly*