

ENTREES



Tartelette tomate mozzarella au pesto et son mesclun	12 €
Melon et jambon de pays et sa gelée au porto	14 €
Cheesecake au saumon fumé, sorbet piment d'espelette et son mesclun	18 €
Royale de foie gras, crémeux de mangue et son pain d'épices	18 €
L'ardoise gourmande <i>Pour pouvoir tout savourer ...</i>	20 €

Les planches 19 €

La planche de fromage et salade verte

La planche de charcuterie Ardéchoise et salade verte

La mixte : fromage & charcuterie et salade verte



PLATS



LES SALADES REPAS



Les légumes grillés du jardin et son quinoa au basilic 16 €

Salade césar au poulet grillé et mariné aux épices 18 €



Assortiment de tomates du jardin à l'huile d'olive extra vierge et sa fameuse mozzarella di Bufala 20 €

LES VIANDES

Ballotine de volaille marinée aux épices et frites maison 15 €
180 gr – Origine France

Pavé de taureau, sauce béarnaise Maison, soufflé de pommes de terre et légumes grillés à la plancha 22 €
220 gr - Origine France

Tartare de bœuf à l'italienne : 18 €
Pesto, tomates séchées, oignon, parmesan et croustillant de mozzarella

Côte de bœuf 1.2kg : A déguster seul ou à deux ! 54 €
Origine France - Approximativement 20 mn de cuisson

LES POISSONS

Truite entière à la plancha, beurre blanc à la verveine 15 €

Pavé de sandre, sauce hollandaise à la bisque de langoustine 22 €

Bar entier à la plancha 22 €

Nos poissons sont servis avec de l'épeautre de Sault et légumes à la plancha



DESSERTS

Baba aux fruits de saison (<i>alcoolisé ou pas</i>)	7 €
Crèmeux à l'orange et meringue aux éclats de spéculos maison	7 €
Assiette de fromages	7 €
Ananas frais, parfait glacé au kumbawa et son sablé breton	9 €
Rocher au chocolat et son cœur caramel beurre salé	9 €
Café gourmand accompagné de 3 mignardises	8 ou 10 €

M E N U



ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT **19 €**

Formule à 19 € pas servie le soir et les midis des dimanches et jours fériés

ENTREE + PLAT + DESSERT **25 €**

ENTREES

Tartelette tomate mozzarella au pesto et son mesclun

OU

Melon et jambon de pays et sa gelée au porto

PLATS

Ballotine de volaille marinée aux épices et frites maison

180 gr - Origine France

OU

Truite entière à la plancha, beurre blanc à la verveine
épeautre de Sault et légumes à la plancha

DESSERTS

Baba aux fruits de saison (*alcoolisé ou pas*)

OU

Crèmeux à l'orange et meringue aux éclats de spéculos

MENU ENFANT

12 €

PLATS

Steak haché *ou* Filet de truite pané Maison

DESSERT

2 boules de glace au choix

UNE BOISSON

Un sirop au choix

M E N U



ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT **30 €**

Formule à 30 € pas servie le soir et les midis des dimanches et jours fériés

ENTREE + PLAT + DESSERT **36 €**

ENTREES

Cheesecake au saumon fumé, sorbet piment d'espelette
et son mesclun

OU

Royale de foie gras, crémeux de mangue et son pain d'épices

PLATS

Pavé de taureau, sauce béarnaise Maison,
soufflé de pommes de terre et légumes grillés à la plancha
220 gr - Origine France

OU

Bar entier à la plancha, épeautre de Sault et
légumes du jardin

DESSERTS

Ananas frais, parfait glacé au kumbawa
et son sablé breton

OU

Rocher au chocolat et son cœur caramel beurre salé