

Menu

tapenade maison de bienvenue

Les entrées

Magret de canard fumé maison

Sorbet fraise-betterave

Smoked duck-breast filet

Strawberry-beet sorbet,

ou

*Risotto d'épeautre de Bourg saint Andéol**

à la crème et aux copeaux de truffes d'été (supp5€)

Spelt risotto from Bourg Saint Andéol

with cream and shavings of summer truffles

ou

Gravlax de truite d'Ardèche aux agrumes et choux rouge

Ardèche trout gravlax with citrus fruits and red cabbage

Les plats

Longe d'Espadon marinée, juste saisie

riz noir de Camargue, crème coco aux parfums d'Asie

Marinated Swordfish Loin, just seared

black rice from Camargue, coconut cream with Asian flavors

ou

Échine de porc fermier d'Ardèche à l'ail et aux herbes aux herbes du jardin*

cuisson basse température, écrasée de pommes de terres fumée

Siphon de moutarde de Sylvain Petit.

Ardèche farmhouse pork spine with garlic and herbs with herbs from the garden low temperature

cooking, mashed smoked potatoes

Mustard siphon by Sylvain Petit.

ou

Suprême de volaille d'Ardèche farcie à la truffe d'été cuisson basse*

température, crème et copeaux de truffe.

Pommes de terres Délicatesse en persillade (supp5€)

Ballottine of poultry of Ardèche stuffed with summer truffle, cream and truffle shavings. Delicatesse

potatoes in parsley (supp5€)

ou

L'assiette Végétale

The Vegetable Plat

Les fromages

Chèvre frais mariné à l'huile d'olive et à la sarriette, petite salade*
crème de vinaigre balsamique

Fresh goat marinated in olive oil and savory, small salad cream of balsamic vinegar

ou

Faisselle de vache de la maison Carrier à la crème et sirop de fleur de thym*

Carrier cow faisselle with cream and thyme flower syrup

ou

Brie truffé, salade à l'huile de noisette, éclat de noisette et copeaux de truffe(supp5€)

Brie truffled, salad with hazelnut oil, hazelnut shine and truffle shavings (extra 5€)

Les desserts

Parfait glacé à la truffe d'été, crumble noisette, coulis fraise-framboise
et dôme de caramel (supp5€)

Parfait glacé with summer truffle, hazelnut crumble, blueberry coulis and caramel dome (extra 5€)

ou

Sphère chocolat passion-mangue,
Marmelade mangue passion, sorbet passion, mousse chocolat

Passion-mango chocolate sphere,

Mango passion marmalade, passion fruit sorbet, chocolate mousse

ou

Vacherin aux marrons confits de la maison Imbert, coulis de poires au romarin*

Vacherin with candied chestnuts from Maison Imbert, pear coulis with rosemary

Tarifs

Menu : entrée, plat, dessert 45€

Menu : entrée plat fromage et dessert 48€

Menu enfant – DE 10ANS : un plat chaud en petite portion, coupe deux boules de glaces : 18€

Tous nos prix sont nets taxes et service compris

Tous nos plats sont « fait maison »

Merci de nous signaler toute allergie alimentaire en début de repas

Tous nos plats peuvent contenir : gluten, arachides, graines de sésame, fruits à coques, lupin, œuf, poisson, soja, lait, crème, crustacés, mollusques, céleri, moutarde

Amis végétariens merci de nous le signaler en début de repas