

Le Menu Prestige

Mille feuille de foie gras, magret fumé, betteraves et pain cacoté

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Gambas panées aux herbes, risotto de céleri

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Pause glacée tomates/basilic

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Carré d'agneau rôti , jus à l'ail , écrasée de pommes de terre Charlotte

ou

Pavé de Cabillaud cuit vapeur, infusé au thé de Ceylan, salade de perles et coques

Jus crémé

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Fromages (voir suggestion du moment)

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Dessert au choix (à choisir en début de repas)

55,00 ou 56,00€ Ttc avec le fromage

Le Menu des Délices

Mille feuille de foie gras, magret fumé, betteraves et pain cacoté

Ou

Cuisse de grenouilles tempura et Curry, émulsion de pomme de terre

Ou

Tartare de Dorade, citron vert et gingembre, pomme Granny Smith

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Carré d'agneau rôti, jus à l'ail, écrasée de pommes de terre Charlotte

Ou

Pavé de Cabillaud cuit vapeur, infusé au thé de Ceylan, salade de perles et coques

Jus crémé

Ou

Le Poulpe grillé, pâtes l'encre de seiche, légumes marinés

Ou

Tataki de boeuf au sésame, pommes pailles, caviar d'aubergine

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Fromages (voir suggestion du moment)

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Dessert au choix (à choisir en début de repas)

43,00 ou 46,00€ Ttc avec le fromage

Le Menu des Saveurs

Sablé parmesan, écrasée d'avocat, petits légumes confits, façon tartelette

Ou

Wok de lapin et légumes, nouilles de riz, chips de légumes racine

Ou

Gambas pané aux herbes, céleri cuit comme un risotto

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Filet de maquereaux grillés, ragoût de petits pois et carottes

Ou

Jarret de veau en compotée façon Burger

Ou

Pilon de poulet fermier farci mozzarella et tomates confites, Pommes grenailles

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Fromages (voir suggestion du moment)

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Dessert au choix (à choisir en début de repas)

33,00 ou 36,00€ Itc avec le fromage

Le Menu Enfant

Cuisses de grenouille en tempura

Ou

Mille feuille de foie gras, magret fumé, betteraves et pain cacoté

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Pilon de poulet rôti, pommes sautées

Ou

Cabillaud vapeur, écrasée de pommes de terre Charlotte

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Fromage blanc

ou

Dessert au choix (à choisir en début de repas)

18,00€ Ttc

Les Fromages

Fromages selon la saison et le marché

5,00€

Les Desserts

Tarte fine , crémeux passion, fruits frais et meringues

Entremet chocolat , croustillant praliné, Sorbet mangue

Gâteau de crêpes, crème coco et framboises

Crumble de fraises, Sorbet basilic

Sphère de chocolat à l'ananas, sorbet maison et sauce caramel tiède au beurre salé

Nos desserts sont réalisés par nos soins. 8,00€

Les Glaces

Coupe Colonel, glace citron et vodka

Coupe Ardéchoise, glace marron, vanille et crème de marron

Café Liégeois

Coupe de sorbets maison (suivant arrivage de saison)

Nos glaces sont de fabrication artisanale, Chez Magalie Bourrin des Glaces de la Ferme à Saint Martin en Haut.

Nos sorbets sont fabriqués sur place avec uniquement du fruit et du sucre 8,00€

Les Entrées

Gambas panées aux herbes, céleri cuit comme un risotto — — — — — 14,00€

Wok de lapin et légumes, nouilles de riz, chips de légumes racine — — — — — 14,00€

Sablé parmesan, écrasée d'avocat, petits légumes confits, façon tartelette — — — — — 14,00€

Tartare de Dorade, citron vert et gingembre, pomme Granny Smith — — — — — 17,00€

Cuisse de grenouilles tempura et Curry, émulsion de pomme de terre — — — — — 17,00€

Mille feuille de foie gras, magret fumé, betteraves et pain cacaoté — — — — — 17,00€

Nos viandes bovines sont d'origine Française, UE, ZN

Une carte allergène est à votre disposition

Les Plats

Filets de maquereaux grillés, ragoût de petits pois et carottes — — — — — 19,00€

Jarret de veau en compotée façon Burger — — — — — 19,00€

Pilon de poulet fermier farci mozzarella et tomates confites, pommes grenailles — 19,00€

*Pavé de Cabillaud cuit vapeur, infusé au thé de Ceylan, salade de perles et coques,
Jus crémé* — — — — — 23,00€

Le poulpe grillé, pâtes l'encre de seiche, légumes marinés — — — — — 23,00€

Tataki de boeuf au sésame, pommes pailles, caviar d'aubergine — — — — — 23,00€

Les Fromages

Fromages selon la saison et le marché
5,00€

Les Desserts

- # Tarte fine , crémeux passion, fruits frais et meringues
- # Entremet chocolat , croustillant praliné, Sorbet mangue
- # Gâteau de crêpes, crème coco et framboises
- # Crumble de fraises, Sorbet basilic
- # Sphère de chocolat à l'ananas, sorbet maison et sauce caramel tiède au beurre salé

Nos desserts sont réalisés par nos soins. 8,00€

Les Glaces

- # Coupe Colonel, glace citron et vodka
- # Coupe Ardéchoise, glace marron, vanille et crème de marron
- # Café Liégeois
- # Coupe de sorbets maison (suivant arrivage de saison)

Nos glaces sont de fabrication artisanale, Chez Magalie Bourrin des Glaces de la Ferme à Saint Martin en Haut.

Nos sorbets sont fabriqués sur place avec uniquement du fruit et du sucre 8,00€

