

Tapenade maison de bienvenue
Tapenade welcome home

Nos entrées

Mousseline de suprême de volaille de l'Ardèche à la truffe blanche sur *

crème de foie gras



Supreme chiffon Ardeche chicken white truffle on foie gras cream

Ou

Mon macaron de foie gras (IGP sud-ouest)

Chutney de rhubarbe

My foie gras macaroon (soutache IGP) Rhubarb chutney

Ou

Œuf bio mollet en croûte de graines de sésame

Carpaccio d'asperges vertes à l'huile de noisette et vieux parmesan

Organic egg calf sésame se crust, carpaccio green asparagus with hazzanût oil and aged parmesan

Ou

Tartare de Saint Pierre

Pesto de fanes de carottes aux pignons de pins

Saint Pierre Tartar carreau tops pesto pine nuts

Nos plats

Porc fermier de Mirabel mariné au miel de châtaignier et au thym

Écrasée de pommes de terres fumée par nos soins



Pig farmer Mr Boyrel pickled chestnut honey and thyme confit low température

Mashed potatoes with smoke our soins

Ou

Cuisse de pintade fermière de l'Ardèche truffée à 65°C *

crème de truffe blanche pommes délicatesse de l'Eyrieux rôties

Thigh farm guinea fowl stuffes Ardeche at 65°C white truffle cream delicacy of roasted appels Eyrieux

Ou

Dos de loup , émulsion citron gingembre

Sur son risotto crémeux aux asperges, tuile à l'encre de seiche

Dos bass, singer le mon émulsion on creamy risotto with asparagus, tile ski ink

Ou

L'assiette végétarienne du moment

The vegetarian plate of the moment

Nos fromages

Assiette de fromages affinés Ardéchois
Ripened cheese plate Ardéchois



Ou

Faisselle au lait cru de chèvre de Loubaresse
à la crème et son sirop de fleurs de thym maison

Ou

Faisselle de la maison Carrier

à la crème et son sirop de fleurs de thym maison
Faisselle of home Carrier cream and home flower syrup



Nos desserts

Merci de donner votre choix dessert lors de la prise de commande
Thank you for your choice dessert during the order taking

Mon vacherin aux marrons confits de la maison Imbert

Coulis de poire au romarin
My vacherin the pears and candide chestnuts home Imbertt Grout pear romarin

Ou

Marquise tout chocolat, sorbet maison de cerise burlat - verveine
et guimauve maison verveine citronnelle
Marquise any chocolate, cherry sorbet home burlat-verbera marshmallow and le mon verbera house

Ou

« Pavlova » aux roses du jardin et fraise gariguette de Chazeaux sur
meringue et éclat de pralines roses
« Pavlova » with roses in the garden and strawberry meringue gari guette Chazeaux on and shine pink pralines

Ou

Notre « baba Ardéchois » à la liqueur de châtaigne
Soupe de fruits rouges à l'Agastache
Our « baba Ardéchois » on liquor châtaigne red fruits soup with Agastache



Ou

Parfait glacé à la truffe blanche sur dacquoise aux noisettes *

en cage de caramel
Parfait with white truffles on hazelnut dacquoise caramel cage




Notre menu enfant

Tapenade maison de bienvenue




Steak haché bio (Domaine du Serre Villeneuve de berg)

pommes frites maison, légumes 


Ou

Un plat chaud de la carte servi en petite quantité



Timbale de glace Terre Adélice (Saint sauveur de Montagut) 



Un verre de jus de pommes bio sanofruit 

Nos Tarifs

* supplément 3€

Entrée + plat + dessert : 35 €

Entrée + plat + fromage : 35 €

Entrée + plat + fromage + dessert : 39 €

Toutefois pour une petite faim une formule
Entrée + plat peut vous être proposée à : 29€

Menu enfant (moins 10 ans) : 15€

Tous nos prix sont net taxes et service compris

Nous vous souhaitons de
passer un instant
savoureux...