

Mise en bouche

Les entrées

Our starters

Foie gras (IGP sud ouest) marbré au cacao
crumble au grué et chutney de mangue
*Foie gras (IGP South West) marbled with cocoa
crunchy crumble and mango chutney*

ou

Déclinaison autour de la truffe blanche en chaud-froid (supp 5€)
*Glace maison, espuma et toast au beurre truffé
Declination around the white truffle in hot-cold*

ou



Mille-feuille de rillettes de porc fermier d'Ardèche au thym et pomme Granny Smith
réduction de syrah
*Mille-feuille of farm pork rillettes from Ardèche with thyme and Granny Smith apple
syrah reduction*

ou

Gravlax de dos de cabillaud à la myrtille d'Ardèche, sorbet betterave rouge ,
quinoa rouge aux zestes d'agrumes
*Gravlax of cod back with blueberry of Ardèche, red beet sorbet,
red quinoa with citrus zest*

Les plats

our main courses

Magret de canard IGP sauce peche blanche-romarin, écrasée de pommes de terre fumées
peche blanche d'ici rôtie aux amandes
*Duck breast IGP white peach-rosemary sauce, crushed smoked potatoes
white peach from here roasted*

ou



L'assiette végétarienne du moment
Risotto crémeux à l'épeautre ardéchois et tomme de Péliissone aux herbes
caviar d'aubergine et petits légumes
*The vegetarian plate of the moment
Creamy risotto with spelled ardeche and Tomme de Pelissone with herbs
eggplant caviar and vegetables*

ou



Truite d'Ardèche cuite sur le coté , crémeux de carotte aux marrons
siphon de safran du Jardin de Nelly
*Trout of Ardèche cooked on the side, creamy carrot with chestnuts
Saffron siphon from the Jardin de Nelly*



ou

Cuisse de pintade fermière de l'Ardèche (supp5€)
farcié à la truffe blanche, chips de poitrine fumée, crème et copeaux de truffe , pommes de terre
« délicatesse » de la vallée de l'Eyrieux
*Leg of guinea fowl of the Ardèche farmers Stuffed with white truffle, smoked chest crisps, cream
and truffle shavings, delicate potatoes from the Eyrieux valley*

Les fromages our cheese

L'assiette de fromages affinés Ardéchois
Selection of matured Ardeche cheese

ou



Faisselle vache de la maison Carrier
à la crème et au sirop de thym maison
Carrier soft cottage cheese served with cream and homemade thyme flower syrup

ou

Brie truffé aux copeaux de truffe blanche, (supp 3€)
salade de roquette à l'huile de noix et ses éclats
Brie filled the white truffle chips, salad of rocket to the walnut oil and its chips

Les desserts

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

Parfait glacé à la truffe blanche (supp 5€)
sur crumble noisette, cage de caramel, coulis de framboises
*Iced parfait with white truffle
on hazelnut crumble, caramel cage, raspberry coulis*



ou

Mon baba cool,

Baba farine et liqueur de châtaigne, sorbet « feuille menthe bio »
crème fouettée marron Imbert
*Baba chestnut flour, earth sorbet «Organic mint Leaf»
Brown Whipped Cream*

ou

Délice glacé abricot- lavande, mousse miel de châtaignier
tuile dentelle
*Delicious lavender apricot ice cream, honey chestnut mousse
lace tile*

ou

Sphère chocolat, framboises et pralines roses, gelée d'hibiscus
Chocolate sphere, raspberries and pink pralines

Le menu enfant

Kid's menu

Une mise en bouche

Un plat chaud de la carte (petite portion)

sorbet Terre Adélice bio
(Ardèche Saint sauveur de Montagut)

Tous nos plats sont « fait maison »

Tous nos plats peuvent contenir : Gluten, Arachides, Graines de sésame, Fruits à coques, Lupin, Œuf, Poisson, Soja, Lait, Crustacés, Mollusques, Céleri, Moutarde,

Merci de nous signaler toute allergie alimentaire
en début de repas



Menu Truffe blanche

Mise en bouche

Déclinaison autour de la truffe blanche en chaud-froid

Glace maison, espuma et toast au beurre truffé

Declination around the white truffle in hot-cold



Cuisse de pintade fermière de l'Ardèche

farcie à la truffe blanche, chips de poitrine fumée, crème et copeaux de truffe ,

pommes de terre « délicatesse » de la vallée de l'Eyrieux

Leg of guinea fowl of the Ardèche farmers Stuffed with white truffle, smoked chest crisps, cream and truffle shavings, delicate potatoes from the Eyrieux valley

Brie truffé aux copeaux de truffe blanche, salade de roquette à l'huile de noix et ses éclats

Brie filled the white truffle chips, salad of rocket to the walnut oil and its chips

Parfait glacé à la truffe blanche

sur crumble noisette, cage de caramel, coulis de framboises

Iced parfait with white truffle

on hazelnut crumble, caramel cage, raspberry coulis

Fruitée ou voluptueuse, arrière-goût de noisette ou fort en bouche avec des saveurs qui varient selon le degré de maturité, la **truffe blanche d'été** ne pointe le bout de son nez qu'en été. Cette variété de champignon se récolte jusqu'en septembre, cette truffe blanche dont le goût est complètement différent de la truffe noire, se développe à partir du mois de mai en fonction des intempéries et de la météo.

Les tarifs

Pour votre confort,
nous vous suggérons de commander le même menu pour l'ensemble de votre table
For your convenience, we suggest you order the same menu for your entire table

Menu en 3 services

mise en bouche, entrée, plat : 36 €
appetizer, entree, dish : 36 €

Menu en 4 services

mise en bouche, entrée, plat, fromage ou dessert : 42 €
Starter, main course, dish, dessert or cheese : 42 €

Menu en 5 services

mise en bouche, entrée, plat, fromage et dessert : 48 €
Starter, main course, dish, dessert and cheese : 48 €

Menu truffe blanche d'été (Tuber aestivum) : 59 €

White truffle summer menu (Tuber aestivum) : 59 €

Menu enfant (- de 10 ans) : 16 €

Kid's menu (under ten years old) : 16 €

Tous nos prix sont nets taxes et service compris
All our prices include VAT and service