

BIENVENUE !!!

LA CUISINE EST UN ART ET TOUT ART MERITE PATIENCE !

\$\$\$

-Si vous devez manger rapidement, (dans la limite du raisonnable !)

Merci de nous le dire en début de repas.

-Si vous présentez une ALLERGIE à un aliment ou à un ingrédient connu,

N'hésitez pas à en faire part à notre équipe de salle !

-Tout changement ou supplément dans les menus proposés, Entraînera une facturation à la carte.

-Il est préférable de commander vos desserts en début de repas car certains nécessitent des préparations « minutes ».

-Tous les noms mis en couleur sont ceux de nos producteurs locaux. Nous avons voulu les mettre à l'honneur afin de vous montrer notre engagement pour la qualité des produits que nous vous proposons.

-Nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts ; de ce fait, nous nous excusons par avance s'il venait à nous en manquer un ou si il venait à y avoir des changements.

\$\$\$

Un anniversaire, une occasion à fêter ?

N'hésitez pas à nous commander votre gâteau lors de votre prochaine réservation.... (48 H à l'avance)

## LA CARTE :

### Les Entrées :

-Cannelé au chorizo de **La fougère**,  
Crème montée à la tomate séchée et au pavot, 11€

-Salade gourmande du moment..., 11€  
Oignons grelots au balsamique, mozzarella buffala, tomates séchées,  
croustons à l'huile d'olive, pesto...

-Fougasse à l'huile d'olive, caviar d'aubergine, burrata,  
Pétales de charcuterie de l'Ardèche, 11€

-Millefeuille version salé à la rigotte du **Gaec du Mont** et saumon fumé, 12€

-Ballotine de foie gras de canard du Sud-Ouest préparée par nos soins, 15€

### Les Plats :

- Sauté de pintadeau aux mousserons à la crème et ses « pappardelle ».17€

- Poisson « retour du marché » rôti,  
Fricassée de haricots plats et légumes de **Saint Prim**, jus de veau, 17€

- Filet de daurade à la plancha, risotto de gnocchi sarde au **Safran  
extravagant**, tomates cerises, crevettes et basilic, 19€

- Pavé de veau rôti, brochette d'artichaut poivrade et pommes de terre rôties,  
Sauce porto, 19€

-Le burger de saison et ses pommes frites « maison », 18€  
(Steak haché Black Angus, bresaola, tomate, crème de balsamique, et  
pecorino parfumé à la truffe, salade et Pain de **La maison Quier**)

-Cœur de côte de bœuf de **Mr Perrache**, pommes frites « maison »,  
Beurre maître d'hôtel, 20€

### Les Fromages :

-Assiette de fromages du Pilat et d'Ardèche,  
Confit de figue de chez **Jean Martin**, 5.50€

-Faisselle du **Petit Ramard**,  
Servie avec crème et/ou coulis de fraise, 3€

### Les Desserts :

-Clafouti à l'amande et aux griottes, glace pistache, 8€

-Brioche « maison » façon pain perdu aux abricots de Pays poêlés au miel du **Rucher d'Alex**, glace verveine, coulis abricot, 8€

-Le dôme au fromage blanc vanillé, insert rhubarbe/fraise,  
Sorbet à la mara des bois, 8€

-Dans l'idée de « L'After Eight »,  
-Alliance chocolat noir **valrhona** et Get 27,  
Chantilly à la menthe du jardin, sorbet framboise, 9€

#### -Les classiques... :

-La pana cotta vanille, coulis fraise, 5€

-La tarte au chocolat valrhona, 6€

-Les glaces et sorbets « maison », choix en fonction de la carte, 2€/boule  
Suppléments: 1€ (chantilly, sauce chocolat, coulis de fruit, fruits frais)

*Toutes nos glaces sont faites maison.*

La majorité de nos desserts sont élaborés avec du sucre roux (non raffiné)  
Ce qui permet d'obtenir des préparations avec un indice glycémique plus bas  
et donc meilleur pour la santé !

\$\$\$

#### -Menu Enfant : 12€ (jusqu'à 10 ans) :

1 sirop, 1 plat et 1 dessert selon l'inspiration des Chefs !

Prix nets en euros, service compris, TVA 10% incluse.

POUR L'ARRIVEE DE L'ETE, VIRGINIE ET ARNAUD VOUS

PROPOSENT :

Menu à 25€.

- Cannelé au chorizo de *La fougère*,  
Crème montée à la tomate séchée et au pavot.

Ou

--Salade gourmande du moment...

Oignons grelots au balsamique, mozzarella buffala, tomates séchées,  
croustons à l'huile d'olive...

SSS

-Sauté de pintadeau aux mousserons à la crème et ses « pappardelle ».

Ou

-Poisson « retour du marché » rôti,  
Fricassée de haricots plats et légumes de Saint Prim, jus de veau.

SSS

- Clafouti à l'amande et aux griottes, glace pistache.

Ou

-Brioche « maison » façon pain perdu aux abricots de Pays poêlés au  
miel du *Rucher d'Alex*, glace verveine, coulis abricot.

Menu à 29€.

- Millefeuille version salé à la rigotte du *Gaec du Mont* et saumon fumé.

Ou

- Fougasse à l'huile d'olive du Calanquet, caviar d'aubergine, burrata,  
Pétales de charcuterie de L'Ardèche.

SSS

-Filet de daurade à la plancha, risotto de gnocchi sarde au *Safran  
extravagant*, tomates cerises, crevettes et basilic.

Ou

-Pavé de veau rôti, brochette d'artichaut poivrade et pommes de terre rôties,  
Sauce porto.

SSS

- Le dôme au fromage blanc vanillé, insert rhubarbe/fraise,  
Sorbet à la mara des bois.

Ou

-Dans l'idée de « L'After Eight »,  
Alliance chocolat noir *valrhona* et *Get 27*,  
Chantilly à la menthe du jardin, sorbet framboise.

Prix nets en euros, service compris, TVA 10% incluse.