

## CETAUTOMNE....

VIRGINIE ET ARNAUD VOUS PROPOSENT :

-Entrée+plat OU plat+fromage ou dessert : 23€  
(Pour les petits appétits !)

-Entrée+plat+fromage ou dessert : 28€

-Menu Enfant : 12€ (jusqu'à 10 ans) :  
1 sirop, 1 plat et 1 dessert selon l'inspiration des Chefs !

\$\$\$

-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.

-Si vous devez manger rapidement, (dans la limite du raisonnable !)  
Merci de nous le dire en début de repas.

## LA CUISINE EST UN ART ET TOUT ART MERITE PATIENCE !

Menu à 23€

Entrée+plat OU plat+fromage ou dessert

Menu à 28€

Entrée+plat+fromage ou dessert

### Les Entrées :

-La brandade de poisson servie froide, vinaigrette à la tapenade noire, 12€

-La « fougasse-cup ! »

Fougasse à l'huile d'olive au jambon de l'Ardèche et à la tomme du **Petit Ramard**, 11€

-Crumble à la courge de **Saint Prim**, chorizo de **la fougère**, farine d'**Anneyron**, 11€

-Salade gourmande du moment..., 12€

Les gésiers confits, les oignons au balsamique, le magret...

-Ballotine de foie gras de canard du Sud-Ouest préparée par nos soins,  
Avec 5€ de supplément aux menus et 15€ à la carte

### Les Plats :

-Gratin de ravioles de **la Mère Maury** aux poireaux de **Saint Prim** et haddock fumé, 18€

-Pavé de truite de **Mr Murgat** snacké à la plancha, blettes de couleurs de **la Patûre aux légumes** façon carbonara 19€

-Filet de daurade royale à la plancha, légumes de saison braisés,  
Émulsion de bouillabaisse, 19€

-T-Bone de veau rôti, fricassée de gnocchi, courge butternut et châtaignes  
Au jus de veau et persil plat 20€

-Le burger de saison et ses pommes frites « maison », 20€  
(Steak haché de canard, crème de maïs, duxelles de champignon, coppa de **la Fougère**  
Pain de **la maison Guier**, fromage de chèvre du Pilat.)

-Cœur de côte de **Mr Perrache**, pommes frites « maison », beurre maître d'hôtel,  
Avec 5€ de supplément aux menus et 25€ à la carte.

### 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 fruits rouges, 3€

### Les Desserts :

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

-Pancake, pommes de Pays, sauce caramel au beurre salé,  
Glace à la vanille, 9€

-Crème brûlée aux poires, biscuits à l'orange et épices, madeleine, 9€

-« Le chocolat dans tous ses états »,  
La tartelette à la mousse au chocolat noir, la tuile au gruë,  
La glace au chocolat blanc, 9€

-« Cappuccino glacé », 9€  
Parfait glacé au café, chantilly vanillée, glace praliné...

-Les glaces et sorbets « maison », choix en fonction de la carte, 1.80€/boule  
Suppléments (à la carte) : 0,70€ (chantilly, sauce chocolat, coulis de fruit, fruits frais)

\$\$\$

Un anniversaire, une occasion à fêter ?

N'hésitez pas à nous commander votre gâteau lors de votre prochaine réservation....

(48 H à l'avance)

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.

Prix nets en euros, TVA 10% incluse.

Nous travaillons essentiellement avec les producteurs et commerçants locaux.  
Nous voulons les mettre à l'honneur afin de vous montrer notre engagement pour la  
qualité des produits que nous vous proposons.

<u>Pour l'apéritif**:</u>	Les gratons Lyonnais à Reventin Vaugris (38)
<u>Les tartinades et autres crèmes de légumes... :</u>	Jean Martin à Maussane les Alpilles (13) Gaec la fougère à Pelussin (42)
<u>La charcuterie du Pilat** :</u>	
<u>Les fruits et légumes et autres produits issus de l'agriculture...* :</u>	La pâture aux légumes à Epinouze (26) Les jardins de Corneyzin à Saint Prim (38) Les fruits du val qui rit (38) La coccinelle à ville sous Anjou (38) Mme Cellard (69) et Mr Roumeyzi (07)
<u>Les œufs BIO** :</u>	La maison Gast à Lyon (69)
<u>Certaines charcuteries Lyonnaises :</u>	Les ravioles de la mère Maury à Romans (26)
<u>Les ravioles de Romans :</u>	Pisciculture Murgat à Beaufort (38)
<u>La truite et autres poissons d'eau douce :</u>	
<u>Les autres poissons issus de la pêche Française :</u>	Margain Marée à Lyon (69)
<u>La viande garantie ORIGINE France :</u>	Boucherie Perrache à Péage de Roussillon (38)
<u>Les fromages de chèvre **:</u>	Gaec du Mont à Saint Chamond (42)
<u>Les fromages de vache et lait cru entier* :</u>	Le Petit Ramard (69), La Ferme de la Limone (38)
<u>Les fromages de brebis et certaines charcuteries* :</u>	L'hôte Antique (07)
<u>Le miel :</u>	Mr Bruyat à Salaise (38)
<u>Le safran* :</u>	Safran extravagant / S. Sablé à Anjou (38)
<u>La farine :</u>	La minoterie Jouve à Anneyron (26)
<u>Une grande partie du chocolat que nous utilisons :</u>	Valrhona à Tain l'hermitage (26), Weiss à St Etienne (42)
<u>Le pain :</u>	Pétrin gourmand à Péage de Roussillon (38)
<u>Certains « produits » de pâtisserie... :</u>	Pâtisserie Guier à Péage de Roussillon (38)
<u>Le vin :</u>	Le clos du Mont Vinon à Salaise (38)
Ainsi que certains viticulteurs avec qui nous travaillons en direct (Semaska, La Favière...)	
<u>Les huiles :</u>	Le Moulin du Calanquet à St Remy de Poe (13)
<u>Les fruits confits :</u>	Confiserie Lilamand à St Remy de Poe (13)
<u>Nos corbeilles à pain* ont été confectionnées par</u>	Corinne Michel osiéricultrice dans le Pilat.
<u>Les noisettes et les noix* viennent également de nos campagnes alentours...</u>	
<u>Le piment d'Espelette :</u>	(direct producteurs) Biper-ona à Espelette (64)
<u>Les anchois et dérivés... :</u>	Maison Roque à Collioure (66)

Vous pourrez trouver en vente directe une partie de ces produits au **Mussi\*** à Péage de Roussillon et à **valferme\*\*** à Ampuis.