

CET ETE....

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, merci de nous le dire en début de repas.

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

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 :

-Mousseline de poisson aux petits légumes de saison et crevettes,
Sauce tartare « maison », 12€

-Gelée de tomate au basilic, mozzarella burrata crémeuse,
Roquette et tomates cerise en salade, 12€

-Fougasse à l'huile d'olive et à la farine « **plaisant'thym** »,
Caviar d'aubergine, tomates cerise, scarmoza fumée et pétales de filet de porc séché, 12€

-La salade Gourmande du moment, 13€
Poisson fumé par nos soins, croutons, ravioles au basilic frites, légumes printaniers...

-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 :

-Risotto crémeux aux légumes **des Jardins de Corneyzin** et pousses de roquette, 16€
(Plat végétarien et sans gluten)

-Pavé de truite de **Mr Murgat**, riz venere, coulis d'herbes à l'anchois, 19€

-Epaule d'agneau confite, fricassée de pommes de terre nouvelles et artichauts
Au persil plat, carottes « rôties », jus de viande au thym, 19€

-Pavé de thon snacké à la plancha, courgette de **Saint Prim** au curry,
Emulsion de lait de coco, 19€

-Le burger comme on l'aime et ses pommes frites « maison », 19€
(Steak haché VBF, compotée d'oignons, poitrine fumée, tomate, roquette,
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 ».

-Gros financier aux griottes, coulis acidulé au vin rouge,
Glace pistache, 9€

-Tartelette citron/fraises de Pays, sorbet au basilic, 9€

-Gâteau moelleux au chocolat, crémeux l'Orelys, éclats de biscuits,
Glace vanille, 9€

-Coupe « A 4 mains »,
Compotée de rhubarbe à la fraise, crumble, mousse fromage blanc, sorbet fraise, 9€

-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.