

## Menu du Terroir 21.50 €

Boissons non comprises

### Possibilités de formules rapides le Midi

Entrée + Plat = 13.90 €

Plat + Dessert (20' d'attente) 13.90 €

Entrée + Plat + Dessert = 17.80 €

} hors dimanche et jour férié

## Menu du Terroir : 21.50 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Boissons non comprises

Assortiment de charcuterie du terroir



(jambon cru d'Ardèche, saucisson, terrine maison, caillette maison)

ou

Salade et « Lentilles Verte du Puy » et saumon frais mariné au romarin



Cuisse de canard confite ici



ou

Croustillant de boudin noir fait maison aux pommes



ou

Plat du jour \*



Garniture de légumes



Fromage de nos régions



Gourmandise maison du menu



### Brigitte Philippot « Maître Restaurateur »

Je cuisine des produits bruts de qualité, sélectionnés avec soins  
afin de vous faire découvrir une cuisine saine et pleine de saveurs.



fait maison, sauf les glaces.



\* Servi en semaine le midi




## Menu Logis à 24.50 €

Boissons non comprises



Assortiment de charcuterie du terroir  
(Jambon cru d'Ardèche, saucisson, terrine maison  caillette maison) 

ou

Saumon frais mariné au romarin par nos soins 

ou

Velouté de cèpes comme chez Mamie 



Croustillant de boudin noir fait maison aux pommes 

ou

Gâteau de brochet à la Noix de Saint Jacques et son coulis d'écrevisses 

ou

Sauté de veau Marengo en cocotte 



Garniture de légumes 



Fromage de nos régions



Gourmandise maison au choix 

**Brigitte Philippot « Maître Restaurateur »**

Je cuisine des produits bruts de qualité, sélectionnés avec soins  
afin de vous faire découvrir une cuisine saine et pleine de saveurs.



fait maison, sauf les glaces.



## Menu Champêtre 29.50 €

Menu Champêtre 29.50 € (1 entrée + 1 plat + fromage + dessert)

Formule 22.50 € (1 entrée + 1 plat)


Menu Gourmand 40 € (2 entrées + 1 plat + fromage + dessert)

## Menu Champêtre 29.50 €

(entrée + plat + fromage + dessert)

Foie gras de canard maison et ses toasts 

ou

Croquant d'escargots aux mousserons cueillis ici 


ou

Poêlée de cèpes des bois environnants en persillade 


~~~~~

Côtes ou Gigot d'agneau élevé par Mon frère à Lesperon 

ou

Magret de canard à notre façon 

ou

Gâteau de brochet à la noix de Saint Jacques et son coulis d'écrevisses 

~~~~~

Garniture de légumes 

~~~~~

Fromage de régions

~~~~~

Gourmandise maison au choix 



Menu Champêtre avec Accords Mets et Vins (3 verres) : 45.00 €

## Brigitte Philippot « Maître Restaurateur »

Je cuisine des produits bruts de qualité, sélectionnés avec soins  
afin de vous faire découvrir une cuisine saine et pleine de saveurs.



fait maison, sauf les glaces.



## Menu enfant 9,80 Euros

(Servi aux enfants de moins de 12 ans )  
(Surprise offerte)

Quelques tranches de saucisson



Sauté de veau marengo



ou

Cuisse de canard confite ici



Garniture de légumes



Dessert maison au choix



## Menu Végétarien 21 €

(Servi uniquement le midi en semaine)

Salade composée



ou

Velouté de cèpes



Omelette nature



Garniture de légumes



Fromage



Dessert



## Brigitte Philippot « Maître Restaurateur »

Je cuisine des produits bruts de qualité, sélectionnés avec soins  
afin de vous faire découvrir une cuisine saine et pleine de saveurs.



Produits du terroir



## Nos Producteurs et Artisans :

Nous les remercions car ils mettent tout en œuvre pour nous assurer toute l'année et au fil des saisons, une sélection de produits de qualité

Le saucisson : Charcuterie Puzzi Lanarce

L'agneau : De mon Frère Laurent Chaze La Grange de Cayres, 07660 Lesperon

Les autres viandes (bœuf, veau, porc...) Boucherie Méjean 43 Costaros

Fromage de chèvre et vache : GAEC des Prunelles Saint Etienne du Vigan

Produits laitiers : Fromagerie de la Famille Gérentes 07 Coucouron

AOC lentilles Vertes du Puy Mr Liabeuf, Lieu-dit Ribains 43 Landos

Myrtilles : François Blache 07 Marcols les Eaux

Glaces et sorbets : Maison Morand Glaces de l'Ardèche Aubenas

Marrons glacés, crème de marrons, orange confite : Maison Sabaton Aubenas

Eaux Pétillantes : Reine des Basalte et Vals (07)

Eau minérale naturelle Chantemerle des Sources du Pestrin (07)

Vins : Domaine de Vigier Famille Dupré 07Lagorce 0475880118

Les gésiers et cuisses de canard sont achetés crus. Ils sont cuits pendant quatre heures à plus de 70° par nos soins.

La cuisson du foie gras est assurée à 55°

**Brigitte Philippot « Maître Restaurateur »**

Je cuisine des produits bruts de qualité, sélectionnés avec soins afin de vous faire découvrir une cuisine saine et pleine de saveurs.



Le Guide Michelin 2016

### Hôtel

*Altitude 1200 m, en pleine montagne ardéchoise, pays des volcans et des sources : bienvenue aux amoureux de la nature ! Cette bâtisse récente borde un axe fréquenté, mais toutes les chambres ouvrent du côté opposé à la route et sont bien insonorisées. Un établissement bien tenu*

### Restaurant

*À mi-chemin entre Aubenas et Le Puy-en-Velay, faites étape dans ce sympathique restaurant ! On y apprécie une cuisine gourmande et généreuse axée sur les produits du terroir : agneau provenant de l'élevage familial, charcuteries, cèpes, myrtilles, etc. Une bonne adresse.*

### Le Routard

Certes la façade est sur la route, mais derrière ça s'ouvre joliment sur la vallée, et les chambres sont bien insonorisées. Surtout l'aménagement intérieur se révèle fort plaisant et confortable. Chambres aux tons doux. Excellente cuisine. Une cuisine de pro avec une touche inventive, servie dans une pimpante salle à manger. Service alerte et souriant. Quelques fleurons de la carte : le croustillant de boudin maison, le gâteau de brochet à la noix de saint jacques. Un de nos meilleurs rapports qualité-prix !

### Le Petit futé

L'hôtel restaurant Le Provence est un de ces établissements traditionnels où il fait vraiment bon séjourner. Cet établissement mérite largement ses trois cheminées au Logis de France compte tenu de la gentillesse de l'accueil et de la qualité des prestations. Les chambres sont spacieuses et confortables dans un cadre remis au goût du jour et régulièrement rénové. Si l'on profite du calme de sa chambre, on découvre vite les nombreux sentiers alentour pour s'ouvrir l'appétit. Appétit que l'on vient satisfaire à la belle table du Provence. Dans une salle lumineuse et élégante, on savoure la cuisine de Brigitte Philippot qui n'aime rien tant que de faire ressortir avec bonheur les saveurs de son terroir. Ici le champignon cousine avec la châtaigne, la charcuterie avec le foie gras maison, boudin aux pommes ou agneau de pays...

## Brigitte Philippot « Maître Restaurateur »

Je cuisine des produits bruts de qualité, sélectionnés avec soins  
afin de vous faire découvrir une cuisine saine et pleine de saveurs.

