

**Menu du Terroir Logis - 19.00 €**

*Boissons non comprises*

Assortiment de charcuterie du terroir  
ou  
Salade aux « Lentilles Verte du Puy » et saumon frais  
ou  
Velouté de cèpes  
\*\*\*  
Cuisse de canard confite par nos soins  
ou  
Notre croustillant de boudin maison  
aux pommes  
ou  
Plat du jour \*  
\*\*\*  
Garniture de légumes  
\*\*\*  
Fromage de nos régions  
\*\*\*  
Gourmandise maison au choix  
\* *Le plat du jour n'est pas servi le dimanche et jour férié*

**Menu du Terroir Logis - 22.00 €**

*Boissons non comprises*

Assortiment de charcuterie du terroir  
ou  
Saumon frais mariné au romarin  
ou  
Salade de gésiers confits  
\*\*\*  
Gigot d'agneau élevé par  
Mon Frère à Lespéron  
sans farine animale  
ou  
Croustillant de boudin maison aux pommes  
ou  
Gâteau de brochet à la noix de Saint-Jacques et son coulis d'écrevisse  
\*\*\*  
Garniture de légumes  
\*\*\*  
Fromage de nos régions  
\*\*\*  
Gourmandise maison au choix

**Menu Champêtre - 27 €**

*Boissons non comprises*

Notre foie gras de canard maison et ses toasts  
(Possibilité d'un verre de viognier d'ardèche blanc vendanges tardives : 4€50)

ou

Croquant d'escargots aux mousserons

ou

Assortiment de charcuterie du terroir

\*\*\*

Côtes d'agneau élevé par Mon Frère à Lespéron

ou

Foie de veau au caramel de vin

ou

Magret de canard sauce morille

ou

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

\*\*\*

Garniture de légumes

\*\*\*

Fromages de régions

\*\*\*

Gourmandise maison au choix

**Menu Festif - 36.00 €**

*Boissons non comprises*

Notre foie gras de canard Maison et ses toasts

\*\*\*

Cassolette de noix de Saint-Jacques

\*\*\*

Dodine de caille farcie comme on "les aime" \*

\*\*\*

Garniture de légumes

\*\*\*

Fromages de régions

\*\*\*

Gourmandise maison au choix

\* vous pouvez choisir un autre plat à la carte si telle est votre préférence

**Une Entrée & un Plat - 12.70 Euros**

*Boissons non comprises*  
*Servi uniquement à midi (N'est pas servi dimanche et jours fériés)*

Salade aux « Lentilles Verte du Puy » et saumon frais

Ou

Assortiment de charcuterie du terroir

\*\*\*

Croustillant de boudin noir maison aux pommes

ou

Plat du jour

\*\*\*

Garniture de légumes

**Un Plat & un Dessert - 12.70 Euros**

*Boissons non comprises*  
*Servi uniquement à midi (N'est pas servi dimanche et jours fériés)*

Croustillant de boudin noir maison aux pommes

Ou

Plat du jour

\*\*\*

Garniture de légumes

\*\*\*

Gourmandise maison au choix

**Menu Enfant - 9.00 Euros**

*(Servi aux enfants de moins de 12 ans)*  
*(Surprise Logis de France offerte)*

Assortiment de charcuterie du terroir

Ou

Cuisse de canard confite

\*\*\*

Garniture de légumes

\*\*\*

Dessert maison au choix

Pour les végétariens nous vous proposons une Salade et ses tartines aux deux fromages  
du « Goudoulet », une assiette de légumes, fromage et dessert pour 18.50 €

**Carte**

Velouté de cèpes 7.80 €

Notre foie gras de canard maison et ses toasts 12.80 €

Saumon frais mariné au romarin 8.80 €

Assortiment de charcuterie du terroir 8.10 €

Jambon cru 6.90 €

Salade Nature 4.50 €

Salade aux « Lentilles Verte du Puy » et saumon frais 8.20 €

Salade et ses tartines au fromage du Goudoulet 8.80 €

Salade de gésiers confits 9.20 €

Croquant d'escargot aux mousserons (en saison) 11.20 €

Cassolette de noix de Saint-Jacques 11.80 €

Poêlée de cèpes 12.80 €

\*\*\*

Gateau de brochet à la noix de Saint-Jacques et son coulis d'écrevisse 13.30 €

Notre croustillant de boudin aux pommes 11.00 €

Plat du jour 11.00 €

Cuisse de canard confite par nos soins 11.00 €

Côtes d'agneau élevé par Mon Frère à Lespéron 14.50 €

Gigot d'agneau élevé par Mon Frère à Lespéron 12.80 €

Foie de veau au caramel de vin 14.50 €

Dodine de caille farcie comme on "les aime" (25 mn d'attente) 15.00 €

Magret de canard sauce morille 13.50 €

\*\*\*

Plateau de fromage 5.20 €

Faisselle de pays 3.20 €

Pruneaux au sirop 3.50 €

Crème caramel 3.50 €

Gâteau aux marrons sauce chocolat 4.50 €

Charlotte framboise fruit de la passion 4.00 €

Assiette gourmande 6.20 €

Coupe Ardéchoise, 5.60 €