

Menu Champêtre 30.00 €

Boissons non comprises

Menu Champêtre **30.00 €** (1 entrée + 1 plat + fromage + dessert)

Foie gras de canard maison et ses toasts

(Suggestion : verre de viognier doux cuvée mathilde en supplément)

ou

Croquant d'escargots de la Vallée de l'Eyrieux aux mousserons

ou

Poêlée de cèpes en persillade cueillis ici



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

ou

Magret de canard à notre façon

ou

Pièce de bœuf de pays



Garniture de légumes



Fromage de régions

(4 morceaux au choix)



Gourmandise maison au choix

Formule **24.00€** (1 entrée + 1 plat)

Menu Gourmand **42.00 €** (2 entrées + 1 plat + 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.

Fait maison, sauf les glaces.



Entrée + Plat + fromage + dessert = **25.00** euros

Entrée + Plat + dessert = **22.00** euros

Assortiment de charcuterie du terroir
(Jambon cru d'Ardèche, saucisson, terrine maison, caillette maison)
ou
Œuf poché de la ferme à Marc dans son nid de lentilles vertes du Puy
ou
Saumon frais mariné au romarin par nos soins
🍷🍷🍷
Croustillant de boudin noir fait maison aux pommes
ou
Cuisse de canard confite par nos soins
ou
Tête de veau sauce gribiche en cocotte (selon approvisionnement)
ou
Sauté de veau marengo en cocotte (selon approvisionnement)
🍷🍷🍷
Garniture de légumes
🍷🍷🍷
Fromage de nos régions
(4 morceaux au choix)
🍷🍷🍷
Gourmandise maison au choix

Uniquement le midi (sauf dimanche et jours fériés)



Plat + Dessert de la sélection = **15.00** euros
(Pour le plat en direct il faut prévoir 20 minutes d'attente)
Entrée + Plat = **18.50** euros

Menu enfant (-12 ans) : **10.50 €**
quelques tranches de saucissons + plat + un 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.



Carte

Saumon frais mariné au romarin par nos soins	10.80 €
Œuf poché de la ferme à Marc dans son nid de lentilles vertes du Puy,	10.80 €
Assortiment de charcuterie du terroir	10.80 €
Jambon cru	10.80 €
Croquant d'escargots de l'Eyréieux aux mousserons cueillis ici	14.50 €
Poêlée de cèpes cueillis ici en persillade	16.50 €
Notre foie gras de canard maison et ses toasts	14.50 €
Notre croustillant de boudin noir maison aux pommes	12.30 €
Cuisse de canard confite ici	12.50 €
Tête de veau sauce gribiche (selon approvisionnement)	13.50 €
Sauté de veau marengo en cocotte (selon approvisionnement)	13.50 €
Gâteau de brochet à la noix de Saint-Jacques et son coulis d'écrevisses	15.00 €
Magret de canard à notre façon	15.50 €
Pièce de bœuf de pays	16.00 €
Plateau de fromage (4 morceaux)	6.50 €
Faisselle (nature, crème fraîche ou coulis de framboise	4.20 €
Coupe de pruneaux au sirop nature ou avec glace vanille	4.50 €
Crème caramel	4.30 €
Glaces ou sorbets (2 boules) Glaces de l'Ardèche	5.50 €
Gâteau aux marrons sauce chocolat	6.00 €
Charlotte framboise fruit de la passion	5.70 €
Assiette gourmande	7.50 €
Coupe Ardéchoise	7.50 €
Gâteau au chocolat, fruit glace vanille	7.50 €

Un plat à la carte n'est pas servi le dimanche midi et jours fériés.