

Choix dans le Menu à
24.00 €
En ½ pension une nuit
et VRP



Menu Logis

Boissons non comprises

Cocktail de jus de fruits sans alcool : 3.90 €
Cocktail liqueur de verveine et jus de fruits : 6.50 €
Coupe de Champagne liqueur de châtaigne : 6.90 €
Kir au vin chardonnay d'Ardèche blanc : 3.90 €



Bière à la châtaigne 33cl : 6.50 €

25 cl de Lefe pression : 4.50 €

Menu Champêtre

Boissons non comprises

Entrée + Plat + fromage + dessert = 27.00 €

Entrée + plat + dessert = 24.00 €

Menu enfant -12ans : saucisson + un plat au choix +

Yaourt ou Glace 2 boules : 11.50 €

Entrée + plat : 20 € (uniquement le midi en semaine hors JF)



Entrée + Plat + fromage + dessert = 32.00 €

Entrée + plat + dessert = 29 €

Formule Entrée + Plat = 26 €

Assortiment de charcuterie

(Jambon cru, saucisson de chez Puzzi, terrine et caillette maison)

ou

Salade aux lentilles vertes AOP du Puy et œuf parfait
fermier de Marc en gelée et saumon



Sauté de veau marengo

ou

Croustillant de boudin noir maison aux pommes

ou

Tête de veau sauce gribiche



Fromages de nos régions ou yaourt maison



Gourmandises maison du menu

Tout est fait Maison même les glaces.

le saucisson provient de chez Puzzi

et le pain de campagne de la boulangerie du village.

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

VINS au Verre (14 cl)

AOP Côtes du
Vivaraïs rouge :
4.10 €

AOP Saint Joseph
les Alexandrins
rouge :
6.70 €

IGP VDP Ardèche
Viognier blanc :
4.10 €

IGP VDP Ardèche
Mathilde blanc
doux : 5.80 €

IGP VDP Ardèche
Gris de grenache

Foie gras de canard maison et ses toasts

ou

Saumon frais mariné au romarin et son beurre

ou

Poêlée de cèpes des bois environnants en persillade



Gâteau de brochet à la noix de saint jacques
et son coulis d'écrevisses

ou

Tête de veau sauce gribiche

ou

Pièce de bœuf de pays



Fromages de nos régions ou yaourt maison



Gourmandises maison du menu

