

MENU « végétarien »

Velouté de butternut avec des brisures de châtaigne
Cream of butternut and cracks of chestnut



Wok de légumes
Wok of vegetables



Plateau de fromages
cheese tray
ou



Faïsselle d'Ardèche
Local cottage cheese
ou



Crème brûlée à la châtaigne
Crème brûlée with chestnut
ou



Parfait glacé au chocolat Valrhona
Iced cake of chocolate Valrhona
ou



Panna Cotta et sa compotée de mangue
Panna Cotta with compote of mango



21 euros TTC

Entrée + plat + plateau de fromage ou dessert

+ 3 euros TTC

Entrée + plat + plateau de fromage + dessert



MENU «LA BEAUME»

*Crème brûlée au picodon d'Ardèche,
brunoise de pomme et céleri branche*

Goat cheese of Ardèche crème brûlée,

Ou

Assiette de charcuteries ardéchoises

Plate of charcuterie of Ardèche

Ou

Velouté de butternut, brisures de châtaigne et crème parfumée au lard fumé

Soup of butternut, chestnut and bacon sauce



Mignon de porc farci à la caillette accompagné de pommes de terre rôties

Pork filet mignon stuffed with caillette and roasted potatoes

Ou

Filet de merlu sauce façon marinière et poêlée de légumes

Hake filet, sauce with white wine and fried vegetables

Ou

Fricassée de poulet d'Ardèche façon coq au vin au Châtus

et châtaignes accompagné d'une purée de Vitelotte

Chicken fricassee of Ardèche with "chatus" wine and chestnut sauce and purée of "vitelotte" potato



Plateau de fromages

Cheese tray

Ou

Faisselle d'Ardèche

Local cottage cheese

Ou

Crème brûlée à la châtaigne

Crème brûlée with chestnut

ou

Parfait glacé au chocolat Valrhona

Iced cake of chocolate Valrhona

ou

Panna Cotta et sa compotée de mangue

Panna Cotta with compote of mango

23 euros TTC

Entrée + plat + plateau de fromage ou dessert

+ 3 euros TTC

Entrée + plat + plateau de fromage + dessert



MENU « LA DROBIE »

Terrine de foie gras de canard mi-cuit et son chutney de poire
Homemade duck foie gras and chutney of pear
Ou

Millefeuille croustillant d'émiettée de crabe et guacamole
Crispy crumbled crab and guacamole
Ou

Feuilleté d'escargots et cèpes à la crème de persillade
Puff pastry of escargots and ceps with Parsley and garlic cream



Filet de canette au poivre de Sechuan accompagné d'une julienne de légumes
Filet of duck with pepper sauce and vegetables
Ou

*Faux filet de bœuf Charolais grillé sauce diable
accompagné de gratin Dauphinois*
Rib eye steak of beef with sauce devil and gratin dauphinois
Ou

Filet de daurade beurre citronnée et purée de topinambour
Filet of sea bream, lemon butter and puree of Jerusalem artichoke



Plateau de fromages
Cheese tray
Ou



Faisselle d'Ardèche
Local cottage cheese
Ou



Moelleux au chocolat Valrhona et sa boule de glace caramel
Valrhona chocolate cake and caramel ice cream
Ou



Nougat glacé maison
Frozen nougat
Ou



Ananas Roti au caramel d'agrumes et glace vanille
Roasted pineapple with caramel of citrus and vanilla ice cream

(viande bovine d'origine France)

31 euros TTC

Entrée + plat + plateau de fromage ou dessert

+ 3 euros TTC

Entrée + plat + plateau de fromage + dessert



MENU « ENFANT »

Jusqu'à 10 ans

*Mini Faux filet de bœuf Charolais grillé
accompagné de pommes de terre rôties et poêlée de légumes*

Rib eye steak of beef with roasted potatoes and fried vegetables

Ou

Filet de Merlu, accompagné de pommes de terre rôties et poêlée de légumes

Hake filet with roasted potatoes and fried vegetables



Faisselle d'Ardèche



Local cottage cheese

Ou

Panna Cotta et sa compotée de mangue

Panna Cotta with compote of mango

Ou

Glace deux boules

Ice cream



Une boisson offerte

(sirop, diabolo, ice-tea ou jus d'orange, servi au verre)

Un cadeau Logis vous sera offert

(viande bovine d'origine France)



10 euros TTC

