






Entrées


 Gaspacho et sa mousse de St Marcellin 8€
 <i>Avec son confit d'oignons au vin rouge et brisures de châtaignes</i>
Salade de Ravioles de Royans poêlées 12€
Assiette de charcuterie Ardéchoise 13€
Tataki de thon, inspiration japonaise 13€

Plats



 Wok de légumes & nouilles chinoises 14€
 Truite d'Ardèche, sauce vierge 17€
<i>Entière ou filet selon arrivage</i>
 Filet mignon de porc, sauce ardéchoise 18€
<i>Champignons, châtaignes et amandes</i>
Soupière du pêcheur 20€
<i>Saumon, colin, moules, légumes et feuilletage</i>
Pièce du boucher, sauce du moment 21€

Tous nos plats sont garnis d'accompagnements de saison

Fromages

 Plateau de fromages ardéchois	7€
Faisselle nature	4€
Faisselle	5€
<i>Crème, coulis de fruits rouges, miel ou crème de marron</i>	

Desserts

 Moelleux au chocolat Valrhona	8€
<i>Coulis de fruits, glace vanille & brisures de châtaignes</i>	
Profiteroles vanille & son chocolat chaud	8,5€
 Coupe ardéchoise	9€
<i>Glace vanille, marron, crème de marron, chantilly et amandes</i>	
Brochettes d'ananas rôti au caramel et son sorbet coco	9€
Café gourmand	9,5€

Menu enfants 12€

Pièce du boucher ou poisson
&
Glace 2 boules, parfums au choix