






















# CARTE PRIX TTC

<i>Crème brûlée au picodon d'Ardèche, brunoise de pomme et céleri branche .....</i>	13€		
<i>Assiette de charcuteries ardéchoises.....</i>	13€		
<i>Velouté de butternut avec des brisures de châtaigne .....</i>	14€		
<i>Millefeuille croustillant d'émiettée de crabe et guacamole .....</i>	16€		
<i>Feuilleté d'escargots et cèpes à la crème de persillades .....</i>	17€		
<i>Terrine de foie gras de canard mi-cuit et son chutney de poire.....</i>	18€		
~~~~~			
<i>Filet de merlu sauce façon marinière et poêlées de légumes.....</i>	15€		
<i>Filet de dorade beurre citronnée et purée de topinambour.....</i>	16€		
~~~~~			
<i>Mignon de porc farci à la caillette accompagné de pommes de terre rôties.....</i>	15€		
<i>Fricassée de poulet d'Ardèche façon coq au vin au Châtus et châtaignes accompagnée d'une purée de Vitelotte.....</i>	15€		
<i>Filet de canette au poivre de Sechuan accompagné d'une julienne de légumes .....</i>	17€		
<i>Faux filet de bœuf Charolais grillé sauce diable accompagné de gratin Dauphinois ...</i>	19€		
~~~~~			
<i>Wok de légumes .....</i>	15€		
<i>Assiette de garniture.....</i>	5€		
~~~~~			
<i>Plateau de fromages .....</i>	6€		
<i>Faiselle d'Ardèche .....</i>	4€		
~~~~~			
<i>Crème brûlée à la châtaigne.....</i>	6€		
<i>Nougat glacé maison.....</i>	6€		
<i>Panna Cotta et sa compotée de mangue.....</i>	6€		
<i>Moelleux au chocolat Valrhona et sa glace au caramel.....</i>	6€		
<i>Ananas Roti au caramel d'agrumes et glace vanille.....</i>	6€		
<i>Parfait glacé chocolat Valrhona .....</i>	6€		



(Viande bovine d'origine France.)

