

Menu Campagnard

18.00 €

Entrées

L'incontournable feuilleté aux pleurotes à la crème de ciboulette

Ou Charcuterie fermière

Ou Soupe du jour

Plats

Crique (rapée), salade verte

Ou

Omelette, salade verte

Fromages

(Supplément 3 euros) :

Faisselle de Dovezet ou Assiette de fromages locaux

La carte des gourmands

Ce menu n'est pas servi le dimanche midi,
ni les jours de fête à midi

Prix nets en euros / service compris

Menu d'automne

25.00 €

1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert

35.00 €

1 Entrée, 2 Plats, 1 Dessert

Entrées

Nos incontournables

Le feuilleté aux pleurotes à la crème de ciboulette

Ou Petites tajines d'escargots de Corinne à l'ail des ours

Ou Charcuterie fermière

Ou Velouté de topinambours, crème fouettée à la noisette

Ou Lentilles verte du Puy, saumon gravlaks, sablé sésame

Plats

Filet de truite d'Ardèche, butternut, marinade d'herbes

Ou Epaule d'agneau cuisson lente en cocotte, jus au thym

Ou Cuisse de canard confite, panais, potiron, mousserons

Fromages

(Supplément 3 euros) :

Faisselle de Dovezet ou Assiette de fromages locaux

La carte des gourmands

Nous privilégions la qualité de nos matières premières et nous nous engageons à travailler uniquement des produits frais, les viandes bovines servies sont d'origine française.