

A la Carte

Les Entrées

Soupe froide de tomates rôties
10.00€

Salade de légumes d'été rôtis
Chantilly de chèvre aux herbes
11.00€

Rillettes de truite de l'Ardèche
Aux citrons confits maison
12.00€

Terrine de cochon aux figues et aux noix
11.00€

Le Foie gras maison et sa brioche
17.00€

~

Les Plats

Gratin de Ravioles aux truffes d'été
Accompagné de salade et jambon cru
19.50€

Pêche du moment Tajine de courgettes
et pois chiche bio de la région
19.50€

Filet mignon de cochon et jus à l'ail noir
Garniture de légumes
19.00€

Magret de canard servi rosé aux
abricots
Purée de pommes de terre
19.50€

Le Filet de Bœuf de la région
Sauce poivre et sa garniture
29.00€

Nos Fournisseurs Locaux

Pain & Viennoiserie :

Boulangerie aux 5 sens (La Bégude)
Boulangerie le chant du pain (La Bégude)
Fournil des Comètes Bio (Le Poët Laval)

Légumes :

Le Pistou (Montélimar) ainsi que nos
maraichers bio en fonction des saisons :
Ghislaine Bertin, Vincent Dequae (La Touche)
Philippe Comte (Châteauneuf du Rhône)

Viande :

Boucherie Charlaix (La Bégude)
Boucherie Tout en gros (Montélimar)
Les Plumes Portaises (Portes en Valdaine)

Fromage :

Picodon, maison Cavet (Dieulefit)
Brebis, Ferme la Feie (Pont de Barret)

Les douceurs :

Glace bio Terre adélice (St Sauveur)

Le Menu Enfant 11.00€

(Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans)

Un verre de Sirop, de limonade ou de jus
de fruit

Gratin de ravioles à la crème
Ou

Suprême de Volaille et sa garniture
Ou

Steak Haché et sa garniture
~

Mousse au Chocolat
Ou

Glace 2 boules (vanille, chocolat, pistache,
citron ou framboise)

Le Menu Terroir

32.50€

Soupe froide de tomates rôties

Ou

Salade de légumes d'été rôtis - chantilly de chèvre aux herbes

Ou

Rillettes de truite de l'Ardèche aux citrons confits maison

Ou

Terrine de cochon maison aux figues et aux noix

Ou

Le foie gras maison, chutney et brioche

(Supplément 5.00€ dans le menu)

~

Retour de pêche du moment en filet poêlé

Tajine de courgettes et pois chiche bio de la Drôme aux épices

Ou

Gratin de Ravioles aux truffes d'été

Accompagné de salade et jambon cru

Ou

Magret de canard servi rosé aux abricots

Purée de pommes de terre et légumes

Ou

Filet mignon de cochon de la région

Jus à l'ail noir et ses légumes

Ou

Le Filet de Bœuf de la région

(Supplément 8.00€ dans le menu)

Sauce au poivre, Pommes de terre grenailles et légumes

~

La Carte des desserts

(A l'exception des glaces, toutes nos préparations sont faites maison)