

## A la Carte

### Les Entrées

<b>Panna Cotta au chèvre et au thym, crumble de parmesan</b>	6.00€
<b>La terrine de volaille et porc de la région au pesto de tomate confite</b>	7.00€
<b>L'assiette autour du pois chiche bio de la Drôme</b>	7.00€
<b>L'assiette de foie gras à la truffe d'été (tuber aestivum)</b>	14.00€
<b>La soupe froide de courgettes au lait d'amande bio et fleur de thym</b>	6.00€

### Les Plats

<b>Le gratin de Ravioles à la truite et au coulis de tomate</b>	16.00€
<b>Le gratin de Ravioles à la truffe d'été</b>	18.00€
<b>La brochette d'agneau marinée, pilaf de petit épeautre</b>	17.00€
<b>Les Pieds et Paquets (tripes d'agneau) à la tomate</b>	15.00€
<b>Le Suprême de pintade à la truffe d'été</b>	18.00€
<b>Le Rumsteck de limousine de haute Loire, Sauce au poivre de Voatsiperifery</b>	20.00€

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture  
Toutes nos viandes sont d'origine française

### Le Menu Enfant (réservé aux enfants de moins de 12 ans) 9,50€

Un verre de sirop, limonade ou jus d'orange

**Gratin de Ravioles à la crème**

Ou

**Suprême de Volaille et sa garniture de légumes**

Ou

**Steak haché et sa garniture de légumes**

~

**Mousse au chocolat**

Ou

**Glace 2 boules**

**(Vanille, chocolat, citron ou pistache)**

**Menu Truffe d'été (tuber aestivum) 36.00 €**

**Entrées**

L'assiette de foie gras truffée à la truffe d'été

**Plats**

Le suprême de pintade de Portes en Valdaine à la truffe d'été

Ecrasée de pommes de terre et jus à la truffe d'été

**Desserts**

Dessert au choix parmi notre carte

**Menu Terroir 26.00 €**

**Entrées**

La Terrine de volaille et porc de la région

Au pesto de tomate confite

**Ou**

L'assiette autour du pois chiche bio drômois de La Touche

Houmous maison, cracker à la farine de pois chiche et salade de pois chiche

**Plats**

Gratin de Ravioles du Royan

A la truite et coulis de tomate

**Ou**

Brochette d'agneau de la région marinée aux épices

Pilaf de petit épeautre de Provence aux légumes

Sauce à la faisselle aux herbes et épices

**Desserts**

Riz au lait à la lavande bio de la Drôme

Et Sorbet à l'abricot

**Ou**

Glace artisanale – 2 boules

## Les Fromages

Assiette de Fromages Secs ou Demi Chèvre sec	6.00€
Fromage blanc à la Crème ou coulis de Framboises	4.00€

## Les Desserts

Crème Brûlée à la vanille de Tahiti	5.00€
Pâtisserie du moment	6.00€
Nougat Glacé et son Coulis de Framboises	6.00€
Duo de Mousse au Chocolat	6.00€
Riz au lait à la lavande bio de la Drôme, sorbet abricot	6.00€
Assiette Gourmande du Jabron	8.00€

## Les Glaces et Sorbets artisanaux

<b>Coupe 2 Boules</b>	<b>4.50€</b>
<b>Coupe 3 Boules</b>	<b>6.00€</b>
Mangue	Café
Cassis	Myrtille
Verveine	Menthe Chocolat
Châtaigne Marrons confits	Poire William
Chocolat Noir	Citron
Vanille	Framboise

## **Les Coupes Alcoolisées\* 9.00€**

(\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération).

### **Colonel**

2 boules Sorbet Citron, Vodka\*

### **Williamine**

2 boules Sorbet Poire, eau de vie de Poire\*

### **After Eight**

2 boules menthe chocolat et Liqueur de Menthe\*

## **Les Coupes Gourmandes 5.00€**

### **Café Liégeois**

2 boules café, 1 boule Vanille, café, chantilly

### **Chocolat Liégeois**

2 boules chocolat, 1 boule Vanille, chocolat fondu, chantilly

### **Dame Blanche**

3 boules Vanille, chocolat fondu, chantilly

### **Poire Belle Hélène**

2 boules Vanille, Poire, chocolat fondu, chantilly

### **Coupe Ardéchoise**

2 boules Vanille, crème de marron, chantilly

### **Coupe Melba**

2 boules Vanille, fruits, coulis de fruit rouge, chantilly