

A la Carte

Les Entrées

Salade de Picodon rôti dans sa brick à la fleur de thym et au miel	8.00€
Le Pâté croûte à la volaille, trompettes de la mort et cochon	8.00€
Le gâteau aux escargots et aux champignons	8.00€
L'assiette de foie gras à la truffe (tuber aestivum ou uncinatum)	15.00€
Le Velouté de patate douce bio de la Drôme au lait d'amande	7.00€

Les Plats

Dos de Cabillaud rôti et sa viennoise de noix, Pilaf de petit épeautre	17.00€
Le gratin de Ravioles à la truffe (tuber aestivum ou uncinatum)	19.00€
Le pavé de veau à la truffe (tuber aestivum ou uncinatum)	19.00€
La tête de Veau sauce gribiche et pommes de terre	16.00€
Le Suprême de pintade jus à l'ail noir et garniture de saison	17.00€
Le Rumsteck de limousine de haute Loire, Sauce au poivre de Voatsiperifery	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 (*tuber aestivum* ou *tuber uncinatum*) 38.00 €

Entrées

L'assiette de foie gras maison truffé

Et sa brioche maison

Plats

Le Pavé de Veau à la truffe

Ecrasée de pommes de terre et jus à la truffe

Desserts

Dessert au choix parmi notre carte

Menu Terroir 28.00 €

Entrées

Brick de Picodon rôti à la fleur de thym et au miel et sa salade

Ou

Le Pâté en Croute Maison

Farce de volaille, trompette de la mort et cochon

Plats

Dos de Cabillaud rôti et sa viennoise de noix

Pilaf de petit épeautre de Provence aux légumes

Ou

Suprême de Pintade de Porte en Valdaine

Jus à l'ail noir et légumes de saison

Desserts

Riz au lait à la lavande bio de la Drôme

Et Sorbet à l'abricot bio

Ou

Glace artisanale bio de Terre Adélice

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 bio	6.00€
Assiette Gourmande du Jabron	8.00€

Les Glaces et Sorbets artisanaux Bio de Terre Adélice

Coupe 2 Boules	5.50€
Coupe 3 Boules	8.00€

Mangue	Café
Abricot	Myrtille
Verveine	Noix de coco
Châtaigne Marrons confits	Poire
Chocolat Noir A Morin	Citron
Vanille	Fraise

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*

Les Coupes Gourmandes 7.00€

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