

Formule L'art des choix

Entrée+plat+fromages+dessert.....	33.50 €
Entrée+plat+dessert ou fromages.....	29.50 €
Plat+dessert ou fromages.....	25.00€
Entrée+plat.....	27.00€

Entrée (11€)

- . Mousse de chèvre frais de Piqueberle (chèvrerie à Sanilhac)
au gingembre et au basilic
- . Croustillant de cochon confit à la bière de Rochebière (Brasserie à Sanilhac)
et sa chantilly à la moutarde
- . Suggestion du moment (en juillet & aout)

Plat (18€)

- . Sauté de crevettes sauce curry / coco, petits légumes
et riz vénéré
- . Pièce de boeuf, sauce forestière ou beurre persillé aillé ou
poivre 5 baies, wok de légumes et gratin dauphinois
- . Pavé fondant de veau sauce morilles (+4€), wok de légumes et
gratin dauphinois
- . Suggestion du moment (en juillet & aout)

Fromage (6€)

- . Déclinaison de fromages et salade verte

Dessert (8€)

- . Finger au chocolat/noisette, coulis caramel
et glace pistache
- . Mousse à la châtaigne et ses palets châtaigne
(biscuiterie bio à Ribes)
- . Bonbon glacé Ananas/coco et son coulis mangue/passion
- . Suggestion du moment (en juillet & aout)

Assiettes repas... 16.50€

Salade ardéchoise

(Caillette, chèvre de Piqueberle, Châtaignes, pommes de terre rôties, crudités, salade verte)

Salade végétarienne

(Houmous, légumes grillés, pommes de terre rôties, graines de courge, crudités, mesclun)

Salade fermière

(Poulet, oeuf, crudités, croutons, salade verte)

Nos ravioles... 15.50€

Forestière (Champignons des bois, crème, pignons de pin)

Bergère (Chèvre frais, emmental, noix, crème fraîche)

Primeur (Légumes du soleil, pesto de roquette, olives, tomates)

Paysanne (Jambon de pays, emmental, croutons)

Menu pitchoun (-10ans)

Pour nos jeunes, nous vous proposons de choisir un plat de la formule ou des ravioles. Il sera servi en plus petite portion.
+ 1 boule de glace (parfum au choix)

11.00€

Les glaces artisanales

Sorbets: Citron vert, myrtille, fraise, melon

Glaces: Café, chocolat, pistache, nougat, marron, verveine, vanille

1 boule	2.50 €
2 boules	4.50 €
3 boules	6.50 €
Chantilly ou Sauce chocolat maison ou coulis de fruits rouges.....	Ingré./1.00 €

Les coupes glacées

Ardéchoise	7.00 €
(Glace marron, glace vanille, crème de marron, chantilly)	
Genêt d'or	7.00 €
(Glace nougat, glace vanille, éclats de nougat artisanal, chantilly)	
Dame blanche	7.00 €
(2 boules glaces vanille, sauce chocolat maison, chantilly)	
Chocolat ou café liégeois	7.00 €
(Glace chocolat ou café, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly)	
Clé des champs	8.50 €
(Glace nougat, sorbet fraise, sorbet myrtille, coulis de fruits rouges, chantilly)	
Provence	8.50 €
(Sorbet melon, sorbet myrtille, glace pistache, coulis de fruits rouges, chantilly)	
Colonel	9.00 €
(2 boules citron vert, vodka)	
Verveine digestive	9.00 €
(2 boules verveine, verveine du velay)	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé