

# 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€)

- . Feuillantine de chèvre frais de Piqueberle (chèvrerie à Sanilhac)  
au coulis de tomates et tapenade noire
- . Fricassée de crevettes en persillade aux légumes croquants
- . Suggestion du moment (en juillet & aout)

## Plat (18€)

- . Dos de cabillaud roti au riz noir et julienne de légumes, sauce amande/curry
- . Pavé de coeur de rumsteak avec son méli-mélo de légumes et gratin dauphinois sauce au choix (forestière ou beurre persillé ou poivre)
- . Pavé de veau sauce morilles (+4€), avec son méli-mélo de légumes et gratin dauphinois
- . Steak végétal maison avec son méli-mélo de légumes et gratin dauphinois
- . Suggestion du moment (en juillet & aout)

## Fromage (6€)

- . Déclinaison de fromages et salade verte

## Dessert (8€)

- . Pavlova et sa boule de glace (parfum au choix) aux fruits frais et coulis de framboise
- . Panna Cotta façon Cappucino chocolat/noisette et son biscuit
- . Cheese cake à la châtaigne et sa tuile aux amandes (biscuiterie bio à Ribes)
- . Suggestion du moment (en juillet & aout)

# Assiettes repas... 16.50€

## Salade Ardéchoise

(Caillette, chèvre de Piqueberle, toast, jambon de pays, crudités, salade verte, pommes de terre rôties)

## Salade "La Chef"

(Crevettes rôties, avocat, croutons, pamplemousse, féta, crudités, salade verte)

## Salade "La Paysanne"

(Lardons, oeuf, crudités, croutons, pommes de terre rôties, emmental, salade verte)

# Nos ravioles... 15.50€

**Forestière** (Crème, Champignons des bois, pignons de pin)

**Bergère** (Crème, Cheddar, bleu, chèvre, noix)

**Persillade** (Crème, beurre persillé, jambon de pays, emmental)

**El Picante** (Sauce tomate, chorizo, oignons frits, pimentos)

**La Ravioliflette Gratinée** (Crème, lardons, oignons, goudoulet)

*10 minutes de cuisson*

## Menu pitchoun (-11 ans)

Pour nos jeunes, nous vous proposons de choisir un plat de la formule ou des ravioles (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, marron, nougat, verveine, vanille**

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

## Les coupes glacées

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