



## **MENU DU JOUR 17,00€**

**Formule Plateau repas à emporter (Froid ou Chaud) à 12,00€ (sans boisson)**

¼ de vin ou 1/2 Vals, et café offert.

Entrée du Jour,

~~~~~

Plat chaud du moment accompagné de son légume.

~~~~~

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec  
(supplément de 3,00 €)

~~~~~

Dessert du Jour.

Menu servi uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés.

## **SUGGESTION DU CHEF 27,00€**

**A emporter : 20€ Entrée, Plat principal et Dessert,**

Entrée du moment,

~~~~~

Plat principal accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec  
(supplément de 3,00 €)

~~~~~

Dessert de notre Pâtissier.

## **MENU CHERUBIN**

**(Réservé aux enfants de moins de douze ans)**

**14,00 € Entrée, Plat chaud et dessert ( à emporter 11€ )**

**11,00 € Plat chaud avec Entrée ou dessert ( à emporter 9€ )**

Assiette de Charcuterie ou Vague de Saumon fumé,

~~~~~

Filet de Limande Meunière ou Fricassée de Chapon à la crème,

Accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet du moment.

## **Menu Sensation et Gourmet**

**38,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,**

**48,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,**

**\* Nos plats à la carte...**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~

Salade Ardéchoise : Vague de Jambon cru, Mini Caillettes,  
Tommes en salades, Terrine façon Grand-Mère et ses condiments (VF). **\*14,00€**

*Ou*

Terrine de Foie Gras de Canard maison mi-cuit au Calvados (UE),  
Chutney mangue passion et fine tranche de magrets fumés. **\*17,00€**

*Ou*

Pâté-croûte de Chevreuil aux airelles (VF) accompagnée de sa confiture d'oignons au vin rouge  
sa salade verte et ses Pickles confectionnés par nos soins. **\*15,00€**

~~~~~

Filet de Daurade Royale rôti à l'unilatérale sur un lit de risotto  
aux éclats de poireaux, sauce crémée champagne. **\*19,00€**

*Ou*

Cuisses de Grenouilles désossées à la crème d'ail  
et aux champignons servis dans son feuilleté. **\*17,00€**

~~~~~

Granité au Saint Joseph confectionné par nos soins. **\*4,50€**

*Ou*

Sorbet Mirabelle et son eau de vie de la Distillerie Gauthier. **\*4,50€**

~~~~~

Sauté de Daim sauvage (UE) mariné au vin rouge et aux aromates. **\*18,00€**

*Ou*

Fricassée de Chapon (UE) mijotée à la crème et aux mousserons. **\*18,00€**

*Ou*

Filet Mignon de Cerf (UE) doré au beurre, court jus déglacé au Porto (Supplément de 4,00€). **\*22,00€**

*Tous nos plats chauds sont accompagnés de leur assortiment de légumes.*

~~~~~

Faisselle à la crème fraîche ou au coulis de framboise. **\*3,50€**

*Ou*

Notre sélection de 4 fromages affinés. **\*4,50€**

~~~~~

Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). **\*6,50€**

*Ou*

Moelleux au Chocolat de la maison Valrhona, cœur Jivara et boule de glace Vanille. **\*6,50€**

**A emporter :**

**26€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,**

**32€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,**

**16€ : Mise en bouche, Poisson ou Viande.**

**Menu du 10 Novembre au 23 Décembre 2022**

N  
O  
S

M  
E  
N  
U  
S

R  
E  
S  
T  
A  
U  
R  
A  
N  
T

A

E  
M  
P  
O  
R  
T  
E  
R