



## **MENU DU JOUR 18,50€**

Formule Plateau repas à emporter (Froid ou Chaud) à 13,50€, sans boisson mais pain et couverts bois inclus

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 30,00€**

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)**

**15,00 € Entrée, Plat chaud et dessert (à emporter 11€)**

**12,00 € Plat chaud avec Entrée ou dessert (à emporter 9€)**

Assiette de Charcuterie ou Vague de Saumon fumé,

~~~~~

Filet de Limande meunière doré au beurre Ou Mignon de Porc à la crème

~~~~~

accompagné de gratin dauphinois et petits légumes.

~~~~~

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet du moment.

## ***Menu Sensation et Gourmet***

**42,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,**  
**52,00€ : 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 : Mini caillette, jambon cru, tomme en salade, terrine façon Grand-Mère, salade verte et condiments. **\*15,00€**

*Ou*

Terrine de Foie Gras de Canard Français maison mi-cuit au Calvados, Chutney mangue passion et fines tranches de magrets fumés. **\*19,00€**

*Ou*

*Notre touche végétarienne :*

Gratinée de ravioles aux éclats de morilles et à la crème fraîche, bouquet de salade, légumes et petits œufs de caille. **\*18,00€**

~~~~~  
Cuisses de Grenouilles désossées à la crème d'ail et aux champignons de Paris, servies dans son feuilleté. **\*20,00€**

*Ou*

Filet de Saint-Pierre aux éclats de poivre Timut sur une écrasée de pommes de terre, fagot de haricots verts et sauce orange gingembre. **\*20,00€**

~~~~~  
Sorbet Mandarine accompagnée de sa Liqueur de Mandarine de la Distillerie Gauthier, **\*5,00€**

*Ou*

Glace Verveine accompagnée de son alcool de Verveine « La Vertueuse ». **\*6,00€**

~~~~~  
Magret de canard UE rôti à l'unilatéral, sauce épicée poivre vert. **\*20,00€**

*Ou*

Mignon de Porc VPF rôti au four, sauce crémée vin blanc et moutarde à l'ancienne. **\*20,00€**

*Ou*

Faux-Filet de Bœuf VBF doré au beurre, sauce crémée au roquefort ou aux morilles (Supplément de 4,00€). **\*24,00€**

~~~~~  
*Tous nos plats chauds sont proposés avec leur assortiment de légumes.*

Faiselle à la crème fraîche ou à la crème de Marron. **\*4,00€**

*Ou*

Notre sélection de 4 fromages affinés. **\*5,00€**

~~~~~  
Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). **\*7,50€**

*Ou*

Chou craquelin, chantilly au praliné amandes noisettes de la Maison Valrhona et crèmeux passion. **\*7,50€**

**A emporter :**

**30€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,**

**38€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,**

**18€ : Mise en bouche, Poisson ou Viande.**

**Menu proposé du 20 avril au 7 juin 2024**