



BOUTIQUE - RESTAURANT - CHAMBRE D'HÔTES - GÎTE

## Menu à la Carte

<b>Nos entrées</b>	<b>La part</b>
Assortiment de crudité, glace aux fleurs	9,00 €
Assortiment de charcuterie de pays	9,00 €
Salade composée	7,00 €
Salade verte	6,00 €
Salade de chèvre chaud	12,00 €
Escargots maison (la douzaine)	12,00 €
Cuisse de grenouilles	12,00 €
Salade de magret de canard (Sauce Xéroise)	16,00 €
Mousse de Saumon (sauce framboise)	12,00 €
Potage de légumes du chef	7,00 €
<b>Nos poissons</b>	<b>La part</b>
Trouite meunière (aux amndes plus 1 euro)	15,00 €
Filet de poisson blanc au vin blanc	15,00 €
Soufflé de queues d'écrevisses (sur commande)	17,00 €
<b>Nos viandes garnies</b>	<b>La part</b>
Légume du jour	6,00 €
Escalope panée	13,00 €
Escalope à la crème	11,00 €
Pièce de boeuf (origine France) ***	18,00 €
Grillade de porc	18,00 €
Pièce d'agneau de pays (Ardèche)	18,00 €
Magret de canard (sauce poivre vert)	22,00 €
Caille farcie forestière	20,00 €

Cuisse de canette à l'orange (sauce bigarade)	18,00 €
Cuisse de pintadeau rôti dans son jus	18,00 €
(***) en saison : Fin gras du Mézenc appellation d'origine contrôlée (de Pâques à juin)	

<b>Nos fromages</b>	<b>La part</b>
Assiette de fromage assortis	7,00 €
Fromage frais à la crème	3,50 €
Fromage de chèvre de pays (Picodons)	5,00 €

<b>Nos desserts</b>	<b>La part</b>
Délice chocolat châtaigne	9,00 €
Omelette norvégienne (mini 2 parts x 9,00€)	18,00 €
Vacherin glacé (vanille framboise)	6,00 €
Tarte tatin ** (avec une boule vanille supplément 1€)	5,00 €
Crème brûlée	5,00 €
Moelleux au chocolat	6,00 €

<b>Coupes glacées deux parfums</b>	<b>5,00€</b>
<b>Avec chantilly maison</b>	
<b>Parfums au choix :</b> Vanille, Rhum raisin, Citron, Poire, Praliné, Pistache, Cassis, Passion, Café, Framboise, Fraise, Menthe Chocolat, Noix de coco, Chocolat, Châtaigne.	

<b>Coupes glacées trois parfums</b>	<b>7,00€</b>
<b>Avec chantilly maison</b>	
<b>Parfums au choix :</b> Vanille, Rhum raisin, Citron, Poire, Praliné, Pistache, Cassis, Passion, Café, Framboise, Fraise, Menthe Chocolat, Noix de coco, Chocolat, Châtaigne.	

Coupe Ardéchoise : (2 châtaignes, 1 vanille, crème de marron)	8,00 €
Colonel poire: (deux boules poire, eau de vie de poire)	8,00 €
Colonel citron: (deux boules citron, Vodka)	8,00 €