

## Menu Terroir Prix nets dont TVA 10.00 %

Entrée Plat ou Plat Dessert € 17.00

Entrée, Plat, Dessert € 19.00

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés maison

Entrée du jour (du Lundi au Vendredi)

Potage ou Crème de légumes du jour

Brick croustillante à la Fourme d'Ambert aux poires sur un lit de salades

Terrine de lièvre macérée aux côtes du Vivarais rouge et noisettes

Ouf cocotte au Maroilles, mouillettes croques chorizo

Tartelette aux champignons forestiers, jambon cru gratinée au Mozzarella

Poêlée de Gambas au beurre à l'ail et persil (suppl. de 5.50 €)

Foie gras maison de canard au chocolat noir, confiture d'orange (suppl. de 5.50 €)



Les plats avec l\* sont servis avec légumes du jour et gratin Dauphinois

\*Plat du jour (du lundi au Vendredi)

Tagliatelles au saumon fumé à la crème réduite parfumée à l'Aneth

\*Pièce de bœuf poêlée au poivre vert

\*Le Mijoté de la semaine

\*Aile de raie à la Grenobloise

(Câpres, dés de citron, croûtons, beurre noisette)

Endives au jambon comme chez nous gratinées au Maroilles

Souris d'agneau rôtie au mendiant à la fleur d'oranger (suppl de 6.00 €)

(Amandes, abricots, figues, pruneaux)

\* Magret de canard rôti au miel aux pignons de pins grillés (suppl de 5.50 €)



Choix des Desserts maison



Leffe Blonde 25cl € 4.50 Prix nets dont TVA 20.00 %

	12 cl	25 cl	50 cl
Côtes du Vivarais AOP rouge	€ 4.00	€ 7.50	€ 14.00
Gris rosé Coteaux d'Ardèche	€ 3.80	€ 7.00	€ 13.50
Chardonnay Coteaux d'Ardèche	€ 3.80	€ 7.00	€ 13.50

Carte des vins disponible sur demande

L'abus d'alcool est dangereux pour la Santé. A consommer avec modération

L'établissement n'accepte plus les chèques bancaires et postaux, Nous acceptons les cartes Visa/MasterCard/Amex