

Menu Terroir



Menu proposé avec une Entrée, un Plat, un Fromage et un Dessert à **29 euros**

Crèmeux de Courge servi dans son Patidou

Cream soup squash

M-cuit de Saumon et sa Crème de Topinambour

Half-cooked salmon and Jerusalem artichoke cream



Le Cabillaud : en Filet, et son Emulsion de Châtaignes

Grilled fillet of cod with chestnut emulsion

Le Sanglier : en Filet Mignon, Accompagné de sa Réduction de Vin Chaud

Fillet of boar with hot wine sauce



Assiette de Fromage Régionaux

Local cheeseboard

Faisselle à la Crème de Marrons d'Ardèche

White cheese with cream of chestnuts of Ardèche



Choix de Desserts « Maison »

Confectionnés avec des fruits de saison et/ou du chocolat VALRHONA