

Menu Terroir



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

Tartelette Printanière,

Mousse de Betterave et Huile de Colza sur sa Crème de Jambon

Pie with beetroot mousse, rapeseed oil and ham cream

Tataki de Vache, Réduction au Syrah et Epices Douces

Beef cooked way Tataki Spacy sauce



La Truite d'Ardèche : en Filet, à l'Huile de Noisette

Trout fillet from "Ardèche" with hazelnut oil

Le Canard : le Filet et sa Sauce Gastrique au Gingembre

Duck fillet with ginger 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 »

A découvrir sur notre Ardoise

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