



Menu Gourmand



Menu hors boissons avec Entrée, Plat, Fromage et Dessert à **38 euros**
Proposed menu without drinks, with starter, main dish, cheese and dessert

Mise en bouche



Marbré de Foie Gras Maison aux Pommes et Poires

"Foie gras" homemade, marbled with apples and pears

*Verre de Muscat de Beaumes de Venise (7 €) **

Crème de Mâche et Saint-Jacques Poêlées

Cream soup of salad "Mâche" and fried "Saint-Jacques"

*Verre de Viognier Domaine Delas, vin aux notes de fruits exotiques, de pêche, d'abricot, d'agrumes confits et sa fraîcheur en bouche (4.50 €) **



La Sole : en Filet, Lentilles du Velay, Crème d'Ail,

Emulsion de Homardine

Filet of flounder with "Lentilles du Velay", garlic cream and lobster emulsion

*Verre de Saint-Joseph blanc Domaine Courbis, vin sec, floral et fruité (7.5€) **

Le Cerf : en Pavé, Sauce Vin Rouge et Raisins

Grilled piece of deer with red wine sauce and grapes

*Verre de Saint-Joseph rouge Domaine Courbis, tendre et élégant aux notes de cassis et poivre (7.5€) **



Sélection de Fromages Secs ou Faisselle à la Crème

Cheeseboard or cottage cheese

*Verre de Saint-Joseph rouge Domaine Courbis, tendre et élégant aux notes de cassis et poivre (7.5€) **



Choix de Desserts « Maison »

A découvrir sur notre ardoise

Homemade desert

Verre de Muscat de Beaumes de Venise, 4 cl pour accompagner tous nos desserts (3.5 €)

*Menu proposé en option avec un accord « Mets et Vins » (verre de 14 cl) **
Proposed menu option agreement "Food and Wine" (glass 14 cl)

Nos Préludes / Starters

- Parfait de Sanglier et sa Crème de Fenouil 11 €
Boar terrine with fennel cream
- Tartelette aux Légumes d'Hiver et ses Pommes Acidulées 11 €
Tart with autumn / winter vegetables and apples
- Velouté de Butternut, Chantilly de Châtaignes et Chips de Parmesan 10 €
Creamy "Butternut" soup, chestnut flavored whipped cream, parmesan chips
- Tartelette de tartare de Saumon à l'Aneth et Mascarpone 10 €
Salmon tart with dill and mascarpone
- Marbré de Foie Gras Maison aux Pommes et Poires 16 €
"Foie gras" homemade, marbled with apples and pears
- Crème de Mâche et Saint Jacques Poêlées 16 €
Cream soup of salad "Mâche" and fried "Saint-Jacques"

Nos Poissons / Fishs

- La Julienne : en Blanquette, aux Poireaux 15 €
"Blanquette" of fish "Julienne" with leeks
- L'Ombre Chevalier : en Pavé, aux Légumes du Moment 17 €
Piece of fish "Ombre Chevalier" with vegetables of the moment
- La Sole : en Filet, Lentilles du Velay, Crème d'Ail, Emulsion de Homardine 17 €
Filet of flounder with "Lentilles du Velay", garlic cream and lobster emulsion

Nos Viandes / Meats

- La Dinde : Aiguillettes Confites à l'Orange 14 €
Orange candied Turkey « aiguillettes »
- Le Canard : En Filet, Mariné, Sucré- Salé 17 €
Duck fillet, marinated, sweetly salty
- Le Cerf : en Pavé, Sauce Vin Rouge et Raisins 17 €
Grilled piece of deer with red wine sauce and raisins

▪ Nos Fromages / Cheeses

- Faisselle à la Crème ou à la Crème de Marron d'Ardèche 5 €
Cottage cheese with cream or Cottage cheese with cream of chestnuts from Ardèche
- Sélection de Fromages Secs 5 €
Cheeseboard

Nos Plaisirs Sucrés / Desserts

- A découvrir sur notre ardoise : nos Desserts « Maison » 5 €
To discover on our slate : homemade deserts

Sur demande une formule végétarienne peut vous être proposée.

On demand, a vegetarian menu will be happily proposed