



# Le Mèlèze

## Menu Terroir

(Entrée+ Plat+Dessert 29.50€)

(Entrée+ Plat+ fromage+ Dessert 33.50€)

### Mise en bouche

\*\*\*\*\*

La gourmandise des charcuteries de Montagne

Mousseuse, garnie et croustillante

Ou

Champignons en Croustade

Ou

Velouté Ardéchois de Châtaignes

Ou

Fraîcheur de Chèvre frais (le Cab'riou), Pomme verte  
et Magret fumé

\*\*\*\*\*

Escalope de veau sauce Chardonnay et ses myrtilles

Ou

Truite des sources de Laprade aux amandes ou aux écrevisses  
sauce armoricaine

Ou

Cuisse de canard aux fruits de saison sur son écrasé  
de pomme de terre

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages ou Faisselles de l'Areilladou

\*\*\*\*\*

Les créations Sucrées de Charlotte

# Le Sapin

*Menu gourmand*

(Entrée+ Plat+ Dessert 39.50€)  
(Entrée+ Plat+ fromage+ Dessert 43.50€)



## Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard maison aux fruits de saison

Ou

Truite fumée aux Lentilles verte du Puy en Velay,  
chou garni, sablé et dôme coulant aux lentilles, accompagnée  
d'un confit de Kumquat

Ou

Mille-feuille de Saint-Jacques, petite julienne de poireaux  
sauce suprême avec des cuisses de grenouilles croustillantes

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf et son escalope de foie gras chaud

Ou

Carré d'agneau pané, crigue ardéchoise, sauce pomme Reinette

Ou

Filet de loup soufflé au brochet, sauce champagne

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages ou Faisselles de l'Areilladou

\*\*\*\*\*

Les créations Sucrées de Charlotte





# L'Épicéa

*Menu Végétarien*

(Entrée+ Plat ou Dessert 22€)  
(Entrée+ Plat+ fromage+ Dessert 26€)

## Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Salade de lentilles vertes du Puy en Velay  
et son œuf mollet

Ou

Champignons en croustade

Ou

Velouté Ardéchois de Châtaignes

Ou

Fraîcheur de Chèvre frais (le Cab'riou), Pomme verte

\*\*\*\*\*

Crique de pomme de terre avec une déclinaison  
de légumes de saison

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages ou Faisselles de l'Areilladou

\*\*\*\*\*

Les créations Sucrées de Charlotte

# Le Cèdre

Formule à 18.50€

(Sauf dimanche et jours fériés)



Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Suggestion du jour

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages

Ou

Faisselles de l'Areilladou

Ou

«Le Montalafia» Dôme chocolat au lait, compotée d'oranges  
caramélisées, croustillant praliné,  
accompagné d'une glace au chocolat

Ou

«La Tarte Citron Meringuée», sablé chocolat,  
croque en bouche citron myrtille,  
accompagnée d'un sorbet citron

## Les Jeunes Pousses

Menu Enfants à 10€

Jambon blanc légumes

Ou

Burger maison légumes

\*\*\*\*\*

Fromage blanc Ou fondant au chocolat Ou glace





# Les Propositions du Chef

*Jacques Ollier*

Potage de légumes : 7€

Velouté Ardéchois à la Châtaigne : 10€

\*\*\*\*\*

Champignons en croustade : 15€

La gourmandise des charcuteries de Montagne: 18€

Fraîcheur de Chèvre frais (le Cab'riou), Pomme verte

et magret fumé 16€

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard maison aux fruits de saison : 21€

\*\*\*\*\*

Omelette nature : 6€

Omelette aux Cèpes : 13.50€

\*\*\*\*\*

Truite des sources de Laprade aux amandes ou aux écrevisses

sauce armoricaine : 21€

\*\*\*\*\*

Escalope de veau sauce Chardonnay et ses Myrtilles : 21€

Filet de bœuf aux trésors du sous-bois : 24.50€

Escalope de foie gras aux Cèpes, sauce au vinaigre de vin

aromatisée à la noix : 25.50€

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages affinés : 8€

Faisselles de l'Areilladou : 5.50€

\*\*\*\*\*

Les créations Sucrées de Charlotte : 12€



# Les Créations Sucrées de Charlotte

(à 12€)

*Cheffe Pâtissière*

«**La Surprise de la Tatin**» sous une sphère chocolat au lait,  
cassée sur un coulant au Caramel, accompagnée d'un Sorbet à la Pomme

\*\*\*\*\*

«**Le Sapin**» sphère chantilly, coulant Verveine, sablé aux amandes,  
accompagné d'une meringue moelleuse et des glaces Vanille Verveine.

\*\*\*\*\*

«**La Tarte Citron Meringuée**» sablé chocolat,  
croque en bouche citron myrtille,  
accompagnée d'un sorbet citron

\*\*\*\*\*

«**La Rencontre entre la Haute et Basse Ardèche**» compotée de  
Myrtilles, enrobée de chantilly et d'une mousse aux marrons,  
sablé viennois accompagné d'une meringue moelleuse  
et des glaces Vanille, Myrtille

\*\*\*\*\*

«**La Gourmandise de la Poire**» dans une bulle en sucre,  
mousse chocolat au lait, crémeux à la poire et au caramel

\*\*\*\*\*

«**Le Montalafia**» Dôme chocolat au lait,  
compotée d'oranges caramélisées, croustillant praliné,  
accompagné d'une glace au chocolat

\*\*\*\*\*

«**La Pompadour**» rond aux amandes, salade de fruits de saison,  
accompagnée d'un coulis de Framboises  
et des sorbets Citron Framboises