



## **MENU DU JOUR 18,50 €**

**Formule Plateau-repas à emporter (Froid ou Chaud) à 13,50 €**  
**sans boisson mais pain et couverts bois inclus**

¼ de vin ou 1/2 Vals, et café offert.

Entrée du Jour,

~~~~~

Plat chaud du moment accompagné de son légume.

~~~~~

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec  
(Supplément de 3,00 €)

~~~~~

Dessert du Jour.

Menu servi uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés.

## **SUGGESTION DU CHEF 30,00 €**

**A emporter : 20,00 € Entrée, Plat principal et Dessert,**

Entrée du moment,

~~~~~

Plat principal accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec  
(Supplément de 3,00 €)

~~~~~

Dessert de notre Pâtissier.

## **MENU CHERUBIN**

**(Réservé aux enfants de moins de douze ans)**

**15,00 € Entrée, Plat chaud et dessert (à emporter 11,00 €)**  
**12,00 € Plat chaud avec Entrée ou dessert (à emporter 9,00 €)**

Assiette de Charcuterie ou Vague de Saumon fumé,

~~~~~

Filet de Sandre doré au beurre Ou Chapon rôti au jus

~~~~~

accompagné de gratin dauphinois et petits légumes.

~~~~~

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet du moment.

## ***Menu Sensation et Gourmet***

**42,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,**  
**54,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,**  
**\* Nos plats à la carte...**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~  
Terrine de Sanglier accompagnée de sa confiture d'oignons au vin rouge,  
salade verte et petits légumes marinés façon pickles. **\*15,00 €**

*Ou*

Terrine de Foie Gras de Canard Français maison mi-cuit au Calvados,  
Chutney mangue passion et fines tranches de magrets fumés. **\*19,00 €**

*Ou*

*Notre touche végétarienne :*

Salade du Chef : Chèvre chaud pris en feuille de brick, Feuilles de chêne brune,  
petits croûtons, Œuf de caille, dés d'emmental et cerneaux de noix. **\*18,00 €**

~~~~~  
Noix de Saint-Jacques snackées sur une crème de Butternut,  
éclats de noisette torréfiées et Jambon cru. **\*20,00 €**

*Ou*

Filet de Sandre doré à l'unilatérale, Gaufre salée sur une embeurrée d'épinards,  
sauce beurre blanc montée au champagne. **\*20,00 €**

~~~~~  
Sorbet Poire accompagnée de son Eau de Vie de Poire de la Distillerie Gauthier, **\*5,00 €**

*Ou*

Granité à la Clairette de Die et petites griottes à la liqueur. **\*6,00 €**

~~~~~  
Civet de Cerf mariné au vin rouge et aux aromates. **\*20,00 €**

*Ou*

Demi suprême de Chapon rôti au four, fine sauce crémée aux Morilles. **\*22,00 €**

*Ou*

Filet de Bœuf VBF de la maison Rousson doré au beurre, sauce Marchand de vin au Syrah de nos coteaux  
(Supplément au menu de 4,00 €). **\*25,00 €**

*Tous nos plats chauds sont proposés avec leur assortiment de légumes.*

~~~~~  
Faisselle à la crème fraîche ou au coulis de framboises. **\*4,00 €**

*Ou*

Notre sélection de 4 fromages affinés. **\*5,00 €**

~~~~~  
Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). **\*8,50 €**

*Ou*

Profiteroles à l'Ardéchoise : Glace marrons et sauce chocolat chaude Guanaja. **\*8,50 €**

**A emporter :**

**30,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,**

**38,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,**

**18,00 € : Mise en bouche, Poisson ou Viande.**

**Menu proposé du 12 octobre au 26 novembre 2024**