

LE CHEF VOUS PROPOSE SA CARTE:

ses entrées froides et chaudes:

- * **Salade verte.....9,00€**
- * **Soupe de poissons maison sa rouille et ses croûtons grillés.....14,50€**
- * **Tartare de tomate fraîche, mousse de chèvre frais
vinaigrette de betterave.....14,50€**
- * **L'entrée de la semaine.....12,50€**
- * **Jambon cru farci au melon et bâtonnets de foie gras.....16,50€**
- * **Tartine fine mousse avocat saumon fumé et agrumes.....16,50€**
- * **Terrine de foie gras maison et sa brioche.....22,50€**
- * **Assiette de ravioles sauce aurore.....14,00€**
- * **Omelette au choix fromage, jambon, champignons.....12,50€**

ses poissons:

- * **Filet de daurade royale coulis de crevettes.....22,50€**
- * **Cuisses de grenouilles a la provençale.....20,50€**
- * **Queues de gambas a la vanille.....22,50€**

ses viandes:

- * **Cuisse de pintade de la drome aux nectarines.....22,00€**
- * **Magret de canard a la sauce acidulée.....22,50€**
- * **Carré d'agneau braisé aux herbes de Provence.....22,50€**
- * **Faux filet de bœuf grillé beurre maître d'hôtel.....22,00€**
- * **Filet mignon de veau aux pêches.....25,00€**
- * **Tournedos de bœuf aux morilles.....26,00€**

***Plateau de fromages affinés.....9,50€**

***Fromage blanc ardéchois a la crème.....8,50€**

**Nous nous excusons d'ores et déjà pour la gêne s'il manque un produit
sur la carte ou aux menus car nous essayons de travailler
qu'a base de produits frais et de fabrication maison**

