

SAVEURS DU TERROIR

Mise en Bouche

~~~

Foie gras de canard aux abricots,  
cremeux de cardamome verte et safran d'Ardèche  
24€

Ou

Filet de maquereau mariné et grillé,  
déclinaison de tomates anciennes  
22€

~~~

Filet de truite Fario meunière, autour du fenouil,
nage à l'huile d'olive de Vallon Pont d'Arc
24€

Ou

Déclinaison de lapin au poivron confit et chorizo ibérique,
risotto au safran d'Ardèche et crèmeux de petits pois
25€

~~~

Sélection de fromages affinés par Josiane Deal (MOF),  
purée de cerises au thym de Aurélia Etienne « A portée de mains »

~~~

Choix de dessert à la carte
(à commander en début de repas)

47€

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.
Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte

Taxe et service compris

GOURMET

Mise en Bouche

~~~

L'araignée de mer,  
fraîcheur de concombre et mangue,  
crème d'avocat et glace à l'oseille

Supplément de caviar 3€ le gramme ( minimum conseillé de 5g)

34€

Ou

Foie gras de canard poêlé,  
pêche plate cuite et crue, pamplemousse

31€

~~~

Filet de Saint-Pierre,
autour de l'artichaut en crémeux et façon barigoule, pistou et condiment citron

40€

Ou

Le homard et le poulpe grillé,
petits pois et truffe d'été, sauce coraillée

49€

~~~

Pavé de boeuf maturé,  
cannelloni à la moelle, autour du haricot vert et tuber aestivum

43€

Ou

Pigeonneau de Monsieur Chabert rôti sur l'os,  
petite tomate farcie, déclinaison de courgettes et condiment cassis

56€

~~~

Sélection de fromages affinés par Josiane Deal (MOF),
purée de cerises au thym de Aurélia Etienne « A portée de mains »

~~~

Choix de dessert à la carte  
( à commander en début de repas)

68€

Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

*Taxe et service compris*

# DÉGUSTATION

Foie gras de canard aux abricots,  
crèmeux de cardamome verte et safran d'Ardèche  
24€

~~~

Panisse, brousse de la laiterie Carrier à la truffe blanche
et petits légumes croquants
34€

~~~

Carpaccio de langoustines et caviar osciètre,  
gel au citron et sauce vierge à la mangue  
45€

~~~

Raviole ouverte de homard bleu de Bretagne,
petits légumes du moment, sauce coraillée
89€

~~~

Tournedos de filet de bœuf façon Rossini,  
écrasé de pommes de terre délicatesses  
56€

~~~

Sélection de fromages affinés par Josiane Deal (MOF),
purée de cerises au thym de Aurélia Etienne « A portée de mains »

~~~

Choix de dessert à la carte  
( à commander en début de repas)

98€

175 € avec accord Mets et Vins

**Vous profitez de ce menu uniquement avant 13h samedi et dimanche midi  
ou avant 21h du mardi au dimanche soir**

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.  
Servi uniquement pour l'ensemble des convives  
**Ce menu est disponible le midi en semaine sur réservation uniquement**

*Taxe et service compris*

# LE TEMPS DES DOUCEURS

## « Le baba »

Framboise, crème légère à la pistache  
et sorbet de framboise

## « Le parfait glacé au miel d'Ardèche »

chocolat blanc Valrhôna et cire d'abeille,  
gel au vinaigre de miel

## « Autour de la fraise »

Crèmeux à l'huile d'olive de Vallon Pont d'Arc,  
sorbet au basilic

## « Dans l'esprit de l'After Eight »

crèmeux de chocolat noir *grand cru* Valrhona,  
streusel et sorbet citron-menthe

## « Le marron d'Ardèche »

mousse légère sur une tartelette à l'orange  
et son sorbet

16€

Ou

Assiette de fromages affinés  
par Josiane Deal (MOF)

12€

# LE PETIT VIVARAIS

**Pour les jeunes gourmets, jusqu'à l'âge de huit ans, nous proposons,**

## COTE PLATS

Pièce de boeuf d'Ardèche et purée de pommes de terre,  
quelques légumes du moment

Ou

Filet de poisson selon arrivage,  
risotto Carnaroli au parmesan et légumes du moment

## COTE DESSERTS

Deux boules de crème glacée maison  
(parfums au choix selon la saison)

Ou

Moelleux au chocolat de la maison Valrhôna

Plat seul : 23€  
Plat + dessert : 27€

*Taxe et service compris*