

À LA CARTE

Les entrées

La végétale : 16€
Mélange d'herbes folles, galette végétale, lentilles vertes du Puy, oeuf poché

L'Ardéchoise : 18€
Mélange d'herbes folles, picodon frais, charcuterie de pays, ravioles de Royan frits aux herbes

La méditerranéenne : 20€
Mélange d'herbes folles, truite fumée, tartare de noix de Saint-Jacques, tempura de crevette

Les poissons

Cuisses de grenouilles à la provençale 19€

Papillote de truite à la crème et châtaigne 20€

Noix de Saint-Jacques, émulsion à la truffe 25€
Fondue de poireaux et risotto crémeux

Les viandes

Jarret d'agneau confit au thym et romarin 23€

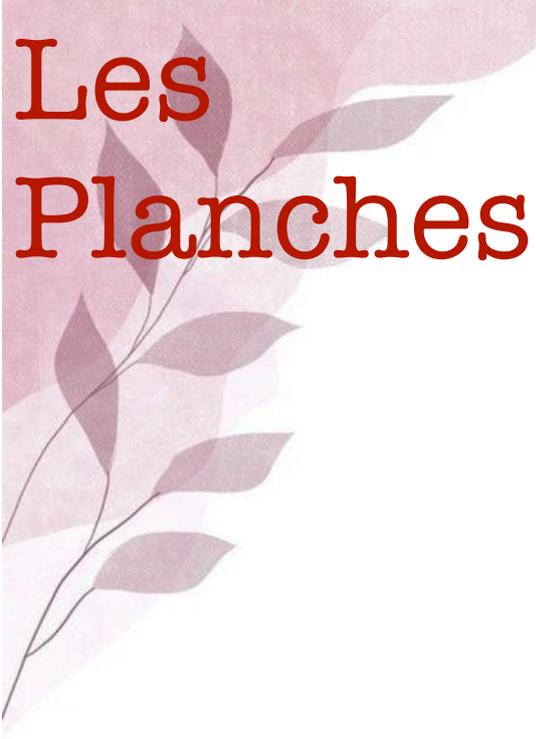
Sauté de porcelet à la châtaigne 18€

Entrecôte et son beurre maître d'hôtel 19€

Cocotte de caillette à la provençale 17€

Sauces au choix: (supplément 2,00€)
Poivre, vin rouge, champignon

Les Planches



La Boîte Chaude 15€

Mélange d'herbes folles, camembert rôti, pommes grenailles, charcuterie de pays

L' Ardéchoise 19€

Mélange d'herbes folles, Picodon, Jésus, charcuterie de pays

La Végétarienne 16€

Mélange d'herbes folles, fleurs de courgettes, samoussas de légumes, galette végétarienne, Lentilles vertes du Puy

Les Ravioles de Royans

(Accompagné de frites fraîches et salade)

Au Picodon 15€

Aux légumes 14€

Au mélange forestier 17€

À la truite fumée 16€

Les Burgers

(Accompagné de frites fraîches et salade)

Le Boeuf: 15€

steak haché, oignon, tomate, cornichon, sauce, cheddar

Le Végétarien: 14€

Steak végétal, oignon, tomate, cornichon, sauce, cheddar