



Menu 32 €

Entrées - 11 €

Harmonie d'Endives 7 8 1

Endives braisées, crème de bleu d'Auvergne, chips de pain caractère et noix torréfiées

La Reine des Bouchées 7 1

Bouchée à la reine, crème aux champignons et quenelle

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de condiments et de verdure

Plats - 18 €

Le Suprême Festif 7 8

Suprême de pintade, châtaignes et champignons accompagné d'un gratin dauphinois et carottes glacées
Origine Viande : France

Festin Marin 7 4

Pavé de truite d'Ardèche avec sa sauce à l'oseille accompagné de pommes de terre vapeur et carottes glacées

Desserts - 8€

Flocon Gourmand 3 7 8

Nougat glacé maison à l'écorce d'orange confite, pistache, amande, cerise et sirop Amarena

Féerie de châtaigne 1 3 7 8

Bûche maison à la farine de châtaigne accompagnée d'une chantilly à la châtaigne

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle accompagnée de miel des Cévennes et pignons

Duo affiné 7 11

Duo de fromage accompagné de sa verdure à l'huile d'olive

Le Glacier 7 3 8

Trois boules de glaces Antolin au choix accompagnées de crème fouettée maison

Tous nos plats sont faits maison

Les Allergènes

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Gluten Crustacés Oeufs Poissons Arachides Soja Lait Fruits à coque Céleri Moutarde Sésame Sulfites Lupins Mollusques



À La Carte

Suggestions

La Forestière - 21 € 1 7 8

Ravioles de Royan Label rouge, sauce aux champignons, parmesan et noisettes concassées

La Fromagère - 21 € 1 7 8

Ravioles de Royan Label rouge, sauce au bleu d'Auvergne et noix torréfiées

Le Burger de l'Antidot' - 20 € 1 7 8 11

Burger, steak haché 150g avec sa sauce maison, cheddar, crudités accompagné de frites maison

Origine Viande : France, Aubrac

Le Ju' Burger - 22 € 1 7 8 11

Burger avec steak de 150g, raclette au lait cru, sauce moutarde, compotée d'oignons et lard grillé accompagné de frites maison

Origine Viande : France, Aubrac

La pièce du Boucher - 24 €

Pièce de boeuf (250g -280g) accompagnée de frites maison et verdure

Origine Viande : France, Liouc

L'envol Poivré - 24 € 7 1 11

Magret de canard entier (400g +/-) accompagné d'une sauce au poivre maison, frites maison et verdure

Origine Viande : France

Seiches sous les Agrumes - 24 € 14 1 3 11 7

Seiches accompagnées d'une sauce vierge aux agrumes, de carottes glacées et pommes de terres vapeur

Souffle des Marées - 24 € 4 7 11

Tentacules de poulpe accompagnées de carottes glacées, pommes de terre vapeur et d'un condiment d'automne, fenouil et verdure

Assiette de frites maison - 6 €

Supplément sauce maison : 3 €

Poivre

Planche à partager pour l'apéritif

Planche de Charcuterie des Cévennes 1 7 8

Accompagnée de verdure et condiments

Pour 2 personnes : 22 €

Pour 4 personnes : 40 €

Tous nos plats sont faits maison



Enfant
-10 ans

Entrées - 7 €

Harmonie d'Endives 7 8 1

Endives braisées, crème de bleu d'Auvergne, chips de pain caractère et noix torréfiées

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Plats - 12 €

La Forestière - 21 € 1 7 8

Ravioles de Royan Label rouge, sauce aux champignons, parmesan et noisettes concassées

La Fromagère - 21 € 1 7 8

Ravioles de Royan Label rouge, sauce au bleu d'Auvergne et noix torréfiées

Le Petit Classique 11

Steak haché viande Aubrac de 100g accompagné de frites maison et verdure

Origine Viande : France

Dessert - 5 €

Le Nuage Glacé 3 7 8

Deux boules de glace Antolin

Tous nos plats sont faits maison

Les Allergènes

1
Gluten

2
Crustacés

3
Oeufs

4
Poissons

5
Arachides

6
Soja

7
Lait

8
Fruits à coque

9
Céleri

10
Moutarde

11
Sésame

12
Sulfites

13
Lupins

14
Mollusques



A La Carte

Desserts - 8€

Flocon Gourmand 3 7 8

Nougat glacé maison à l'écorce d'orange confite, pistache, amande, cerise et sirop Amarena

Féerie de châtaigne 1 3 7 8

Bûche maison à la farine de châtaigne accompagnée d'une chantilly à la châtaigne

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle accompagnée de miel des Cévennes et pignons

Duo affiné 7 11

Duo de fromage accompagné de sa verdure à l'huile d'olive

Le Glacier 7 3 8

Trois boules de glaces Antolin au choix accompagnées de crème fouettée maison

Dessert Enfant - 5€

Le Nuage Glacé 3 7 8

Deux boules de glace Antolin