



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

Plate - 18 €

Le Suprême Festif 7 8



Suprême de pintade, châtaignes et champignons accompagné d'un gratin dauphinois et carottes glacées

Festin Marin 7 4



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

Vesserts - 8€

Flocon Gourmand 3 7 8





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

Féérie 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 🧷 🕦



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

































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

Assiette de frites maison - 6 €

Supplément sauce maison : 3 €

Poivre

verdure

Planche à partager pour l'apéritif

Planche de Charcuterie des Cévennes 10 7

Accompagnée de verdure et condiments

Pour 2 personnes : 22 € Pour 4 personnes : 40 €

Tous nos plats sont faits maison





















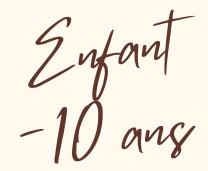












Entréez - 7€

Harmonie d'Endives 7 8 1



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

La Planche des Gourmets 🧷 🕕



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

Messert-S€

Le Nuage Glacé ³ ⁷ ⁸

Deux boules de glace Antolin

Tous nos plats sont faits maison



























Messerts - 8€

Flocon Gourmand 3 7 8



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

Féérie 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

Le Nuage Glacé 3 7 8



Wessert Enfant - S €



Deux boules de glace Antolin

























