

## *Les Entrées*

*Déclinaison de courgettes et siphon de chèvre frais, 12,50€*

*Céviche de truite de Labatie, herbes fraîches et yuzu, 12,50€*

*Foie gras mi-cuit au porto, chutney d'abricots au romarin, 16,50€  
(supplément de 5€ dans la formule)*

## *Les plats*

*Le poulet d'Ardèche dans l'esprit d'un tajine, pommes délicatesse et légumes, 20€*

*Filet de maigre cuit sur peau, bouillon haut en couleur et légumes de saison, 20,50€*

*Fricassée de ris de veau, crème de morilles, cromesquis de pommes de terre aux herbes 26,50€  
(supplément de 5€ dans la formule)*

## *Les fromages*

*Assiette de fromages affinés 7€*

*Faisselle et son accompagnement, 4€*

## *Les Desserts 7,50€*

*Variation autour du chocolat*

*Soufflé glacé aux myrtilles, chantilly verveine*

*L'inspiration du moment,*

## ***Nos formules***

*En 3 plats (entrée, plat, dessert) 33 €*

*En 4 plats (entrée, plat, fromage, dessert) 38 €*

*Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, veuillez nous faire part de vos intolérances dès le début du repas afin de respecter au mieux vos attentes.*

*Nos produits sont issus de producteurs locaux pour la plus grande partie des plats proposés.*

*Il peut arriver que certains produits viennent à manquer en fonction des arrivages.*

**Liste des allergènes :**

1. *Céréales contenant du gluten.*
2. *Crustacés et produits à base de crustacés.*
3. *Œufs et produits à base d'œufs.*
4. *Poissons et produits à base de poissons.*
5. *Arachides et produits à base d'arachides.*
6. *Soja et produits à base de soja.*
7. *Lait et produit à base de lait.*
8. *Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache...)*
9. *Céleri et produit à base de céleri.*
10. *Moutarde et produits à base de moutarde.*
11. *Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.*
12. *Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L.*
13. *Lupin et produits à base de lupin.*
14. *Mollusques et produits à base de mollusques.*