

Entrées

Œuf bio croustillant 14,00€
Fumé au foin, crème de péliSSonne et asperges vertes

Parfums de l'Ardèche 16,00€
Déclinaisons du terroir Ardéchois, légumes et pousses du printemps

Fraîcheur de crabe 15,00€
Noix de cajou et céleri sous toutes ses formes

Pressé de volailles et foie gras 14,00€
Mille feuilles d'oignons confits au mystère de Bournet

Foie Gras de canard au mystère de Bournet 16,00€
Le classique de la maison

L'envie du moment
Suivant l'arrivage

(Veuillez nous prévenir de toute allergie ou contrainte alimentaire, merci.)

Plats

**Selle d'agneau confite en croute
d'herbes** 22,00€

Petits pois, oignons nouveaux et son jus aux fleurs de thym

Parfums de l'Ardèche 16,00€
Déclinaisons du terroir Ardéchois, légumes et pousses du printemps

Filet de bœuf Charolais 26,00€
Pommes de terre nouvelles et blettes gratinées, jus corsé

Pressé de volailles et foie gras 14,00€
Mille feuilles d'oignons confits au mystère de Bournet

**Foie Gras de canard au mystère de
Bournet** 16,00€
Le classique de la maison

Truite d'Ardèche 20,00€
Roulé aux poireaux citronné, légumes de Bastien et sa sauce cardamome

Tentation du moment

(Veuillez nous prévenir de toute allergie ou contrainte alimentaire, merci.)

Formule à 24,00€

L'Envie du moment

Suivant l'arrivage
et

Tentation du Moment

Suivant l'inspiration du Chef

Formule à 24,00€

Tentation du Moment

Suivant l'inspiration du Chef
et

Marron d'Ardèche

Sablé surmonté de crème de marron d'Ardèche et d'amandes,
dacquoise et glace aux marrons glacés

Ou

Coupe Ardéchoise

Glace vanille, marron, crème de marron et chantilly

Ou

Trou Ardéchois

Glace châtaigne et liqueur de châtaigne

(Veuillez nous prévenir de toute allergie ou contrainte alimentaire, merci.)

Menu dégustation

55,00€

(Dernière prise de commande 20h30)

Mise en bouche

Entrée 1

Entrée 2

Poisson

Viande

Plateau de fromages

Dessert

**(Uniquement pour les convives d'une
même table)**

(Veuillez nous prévenir de toute allergie ou contrainte alimentaire, merci.)

Menu Végétarien

25,00€

**Le chef vous concocte avec les produits
de saison**

**entrée, plat et dessert
pour votre plaisir gustatif**

(Veuillez nous prévenir de toute allergie ou contrainte alimentaire, merci.)

Menu Enfant

9,50€

(Jusqu'à 10 ans)

Nugget de poulet, frites ou pates

Ou

Steak haché frites ou pates

Une boule de glace au choix

(Veuillez nous prévenir de toute allergie ou contrainte alimentaire, merci.)

Fromages

Plateau de fromages	8,00€
Faisselle de fromage blanc d'Ardèche	4,00€

(Veuillez nous prévenir de toute allergie ou contrainte alimentaire, merci.)

Desserts

Crèmeux au chocolat fruits exotiques, glace mangue et tuiles passion	11,00€
Marron d'Ardèche sablé surmonté de crème de marron et d'amandes dacquoise et glace aux marrons glacés	10,00€
Trou Ardéchois Glace châtaigne et liqueur de châtaigne	8,00€
Coupe Ardéchoise glace marron, vanille, crème de marron et chantilly	6,00€

(Veuillez nous prévenir de toute allergie ou contrainte alimentaire, merci.)