

MENU ARDECHOIS

35 €

Uniquement le soir.

Entrées:

Nems croustillant au chèvre de Lagorce, courgette, menthe fraîche, salade d'herbes et huile de sésame torréfié.

Velouté de carotte, châtaigne, gingembre, crumble de magret séché, œuf bio cuisson basse température et espuma café.

La caillette ardéchoise en version balinaise.

Plats:

Dos de truite d'Ardèche, condiment tomate et gingembre, viennoise au piment d'Espelette.

Noix de joue de cochon confite au Chatus (cépage de vin d'ici), fleur de Badiane et citronnelle.

Wok de tofu, curry de tomate, légumes croquants et amandes d'Ardèche.

Desserts:

Pavlova (type de meringue), myrtille, châtaigne et kiwi d'Ardèche.

Pomme d'Ardèche rôtie et pochée au miel d'Ardèche, crème glacée au foin.

Notre cuisine est conçue maison à partir de produits frais, des allergènes sont alors présents dans nos plats. En cas de changement nous vous demanderons un supplément.

Prix net hors boisson et services compris.