

# La

# CARTE

## LES ENTRÉES

- Tatin de betterave** parfum de cumin, chèvre des Cévennes fumé au foin par nos soins, noisettes & vinaigre balsamique 16,00€
- Pressé de volaille** mariné au muscat de Lunel, Tartuffade, pickels printaniers, oignons rouges en confiture 17,00€
- Truite de l'Ardèche** en gravelax et brulée façon Tataki, agrumes & fenouil croquant, huile d'aneth 17,00€
- Le coeur d'artichaut** en texture, guanciaie, jus comme une bariçoule 17,00€

## LES PLATS

- Joue de boeuf confite** façon teriyaki, crème de maïs, condiment kumquat, croustillant noisette 29,00€
- Magret de canard IGP** frotté au miso et ail noir, patate douce au poivre timut, choux kale frit 29,00€
- Poisson selon l'arrivage**, petit épeautre du Ventoux comme un risotto, sauce vierge aux câpres 28,00€
- Cannellonis farcis** aux jeunes pousses d'épinard et chèvre frais, mélanges de graines, vieux comté affiné 27,00€

## LES DESSERTS (À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

- Assiette de fromages affinés de nos régions** 13,00€
- Panna cotta** onctueuse à la vanille, gel et rhubarbe confite, crumble amande 13,00€
- Tarte au chocolat coulant**, légèreté de cacahuètes, tuile sarrasin (15mn d'attente si commandé en fin de repas) 13,00€
- Faisselle du Ventoux**, sirop de safran, spéculos émietté, fraises de nos régions au naturel 13,00€

Tous nos plats sont faits maison (hors glaces artisanales) et nos viandes de race Française  
Listes des allergènes consultable en fin de carte  
Prix TTC- Service compris



# Les MENUS

## L'INSPIRATION DU CHEF

(UNIQUEMENT LE MIDI HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)  
VOIR ARDOISE

*Entrée/plat* 21,00€

*Plat/dessert* 20,00€

*Entrée/plat/dessert* 24,00€

## MENU DÉCOUVERTE

***Au choix à la carte***

*Entrée/plat* 41,00€

*Plat/dessert* 39,00€

*Entrée/plat/dessert* 49,00€

## MENU ENFANT

***(Jusqu'à 12 ans)***

15,00 €

*Truite de l'Ardèche en gravelax et brulée façon Tataki, agrumes & fenouil croquant, huile d'aneth  
ou*

*Le coeur d'artichaut en texture, guanciale, jus comme une barigoule*

*Joue de boeuf confite façon teriyaki, crème de maïs, condiment kumquat, croustillant noisette  
ou*

*Cannellonis farcis aux jeunes pousses d'épinard et chèvre frais, mélange de graines, vieux comté*

*Faisselle du Ventoux/sirop de safran/miette de spéculos, fraises de st Gilles au naturel  
ou*

*2 boules de glace barbe à papa*

*Tous nos plats sont faits maison (hors glaces artisanales) et nos viandes de race Française*

*Listes des allergènes consultable en fin de carte*

*Prix TTC- Service compris*

