



Cuisine soignée de saison

Contactez-nous pour l'organisation de banquets, anniversaires, mariages, repas de famille, groupes, séminaires...

## ENTRÉES

AUMÔNIÈRE CROUSTILLANTE DE CHÈVRE de Beaulieu, chips de lard fumé aux épices	14.50 €
NOTRE FOIE GRAS DE CANARD au piment d'Espelette, confit d'oignons doux des Cévennes au miel	18.00 €
CHAMPIGNONS DE SAISON simplement poêlés, gousses d'ail confites et panisse au parmesan	13.500 €
TERRINE RUSTIQUE DE L'AUBERGE aux pépites de foie gras, chutney du moment	12.50 €
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES DE PAYS, condiments	16.00 €

## VIANDES

ÉPAULE D'AGNEAU DE PAYS longuement cuite au four	21.90 €
BAN'BURGER le fameux ! steak façon bouchère, tomate, oignon, fromage	16.90 €
ENTRECÔTE DE L'AUBRAC saisie à la fleur de sel	25.90 €
MAGRET DE CANARD de Limagne rôti	19.90 €

## POISSONS

TRUITE DE L'ARDÈCHE légèrement fumée à Banne	19.50 €
DOS DE CABILLAUD rôti sur peau, écume de romarin	21.50 €

## SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

COCOTTE DE LÉGUMES OUBLIÉS de saison	18.00 €
TAGLIATELLES AU SAUMON FUMÉ et légumes croquants	19.00 €
SUGGESTION VEGAN	18.00 €

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS de légumes du marché, pommes grenailles et riz camarguais.

## DESSERTS

GÂTEAU À L'ORANGE DE MON ENFANCE, sorbet orange sanguine	7.50€€
ANANAS POCHÉ AU SAFRAN des Monts d'Ardèche, sorbet coco	9.50€€
COUPE DE GLACE ARDÉCHOISE aux châtaignes d'Imbert	9.50€€
POIRE POCHÉE À LA VERVEINE, streuzel amande, crème glacée à la réglisse	8.90€€
DÉLICE CHOCOLAT sur un biscuit mi-cuit praliné lait glacé anis	9.50€€
LE CAFÉ ET SES GOURMANDISES	9.90€
TIRAMISU aux marrons Imbert	7.50€

### Prise de commande :

Midi jusqu'à 13h30

Soir jusqu'à 21h30

## FROMAGES

PELISSONE DE VACHE et son filet d'huile d'olives	6.00 €
BRIE AU FOUR	6.50 €
PICODON	6.00 €
PLANCHE DE FROMAGES	12.00 €

### MENU DU MARCHÉ

Tous les midis du mercredi au samedi

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	19.90 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	25.90 €

### MENU DÉCOUVERTE 32,50€

#### LES SAVEURS DU TERROIR

TERRINE RUSTIQUE DE L'AUBERGE ou AUMÔNIÈRE CROUSTILLANTE DE FROMAGE DE CHÈVRE de Beaulieu
~
ARAIGNÉE DE PORC sauce à la graine de moutarde ou FILET DE TRUITE de l'Ardèche aux amandes
~
TIRAMISU aux marrons Imbert ou POIRE POCHÉE À LA VERVEINE, streuzel amande, crème glacée réglisse

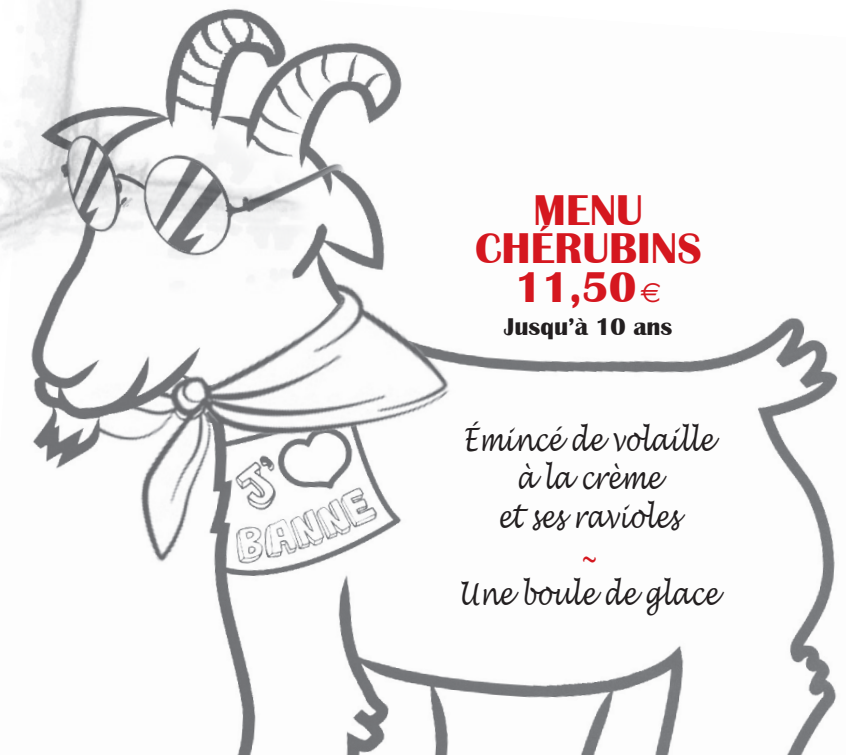
### MENU ÉPICURE 39.00€

NOTRE FOIE GRAS DE CANARD confit au piment d'Espelette ou SAINTS JACQUES poêlés dans un beurre de badiane
~
DOS DE CABILLAUD rôti sur peau, écume de romarin ou ÉPAULE D'AGNEAU longuement cuite au four
~
DEMI PICODON affiné de la région ou DESSERT au choix de la carte (à l'exception du café et ses gourmandises)

### MENU CHERUBINS

11,50€

Jusqu'à 10 ans



Émincé de volaille  
à la crème  
et ses ravioles

~  
Une boule de glace



Notre chef Eric BERTHILLOT et son équipe vous proposent une cuisine élaborée à partir de produits frais et de saison. Tous nos plats sont fait maison, ceci nécessite un temps de préparation...

## Découvrez notre cave à vins

Tous nos vins sont en vente à emporter dans notre magasin de pays ou à l'auberge.

Mangez bien, riez bien, aimez beaucoup...

Le prix unitaire de chaque plat est TTC : prix net et service compris.  
L'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Tous nos plats sont préparés avec des produits susceptibles de contenir des allergènes, merci de préciser vos intolérances à la prise de commande.