Menu du marché

Mise en bouche

Assiette de Sainte Eulalie

Jambon cru, saucisson, terrine et caillette chaude

Ou

Salade au ballotin de truite fumée, chèvre frais et queues d'écrevisses

Truite meunière

Ou

Pavé de Bœuf Fin Gras Du Mézenc

Pièce épaisse taillée dans le faux filet pour les inconditionnels de viande rouge

Ou

Pot au feu de Bœuf Fin Gras du Mézenc

Fricassée de pommes de terre de montagne

Plateau de fromages

Ou

Caillé doux maison au lait bio

Soufflé glacé à la châtaigne

Ou

Crème brûlée aux myrtilles et framboises

Ou

Coupe de glaces ou sorbets

Ou

Fraisier

Le Menu : 30 €

Mise en bouche, entrée, plat, fromage et dessert

La Formule : 20 €

Mise en bouche, plat ; fromage ou dessert

Carte des desserts

Les glaces de l'Ardèche

Coupe Ardéchoise

Glace vanille, crème de marron et chantilly

Coupe de glaces ou sorbets chantilly

Coupe Verveine

Glace verveine arrosée de verveine verte

Coupe William

Sorbet poire arrosé d'eau de vie de poire

Les fabrications maison

Fraisier

Crème brûlée aux myrtilles et framboises

Soufflé glacé à la châtaigne

Pour les enfants

Pour les enfants

Menu du Petit Padgel

12 €

**Quelques tranches de saucisson
de Sainte Eulalie**

**Steak haché de Bœuf Fin Gras du Mézenc
Pommes de terre**

Caillé doux de lait bio

Ou

Coupe de glaces