

## **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**

**Ou**

**Terrine maison aux châtaignes, lentilles du Puy vinaigrette**

\*\*\*\*

**Truite meunière**

**Ou**

**Médailillon de veau de pays à la crème**

\*\*\*\*\*

**Plateau de fromages**

**Ou**

**Caillé doux maison au lait bio**

\*\*\*\*\*

**Carte des desserts**

**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**