



MENU ORIGINE

Uniquement les lundis et jeudis soir de 19h à 21h

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

26,90 €

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT

22,00 €

*STARTER + MAIN COURSE *or* MAIN COURSE + DESSERT*

ENTRÉE / *STARTER*

Houmous de lentilles vertes du Puy - 7€

Un clin d'œil aux premières cultures qui ont marqué les origines de l'agriculture.

A hummus made from green lentils from Le Puy, a nod to the earliest crops that marked the origins of agriculture.

PLATS / *MAIN COURSES*

Galette du Chasseur - 16€

Galette épicée, inspirée des cuissons sur pierre chaude. Porc ardéchois confit, en hommage aux cuissons à l'étouffée des premiers feux, accompagné d'une salsa de tomates, avocat, maïs et d'une touche de crème.

A spicy galette, inspired by cooking on hot stones. Ardèche pork confit, paying homage to the braised dishes of the first fires of the season, served with a salsa of tomatoes, avocado and sweetcorn, and a touch of cream.

ou *or*

Galette du Cueilleur - 16€

Galette épicée, inspirée des cuissons sur pierre chaude. Houmous de pois chiches ardéchois, jeunes pousses de petits pois cueillies sur notre territoire, salsa de tomates, avocat, maïs et crème.

A spicy flatbread, inspired by hot-stone cooking. Hummus made from Ardèche chickpeas, young pea shoots picked locally, tomato salsa, avocado, sweetcorn and cream.

DESSERT / *DESSERT*

Blanc de campagne au miel et fruit - 8€

Blanc de campagne sublimé par un miel récolté près de nos champs de fleurs, accompagné de fruits de saison.

Fromage blanc enhanced with honey harvested near our flower fields, served with seasonal fruit.

