

## Carte « Eté 2017 »

**Entrée, plat, dessert : 28,00 €**  
**Entrée, poisson et viande, dessert : 35,00 €**



### **Entrées :**

- Carpaccio de lotte, huile vierge de Nyons à l'aneth  
Et pignons de pin grillés 14,00 €
- Salade estivale, artichaut mariné, radis, courgette et Saint Marcellin 13,50 €
- Gaspacho de melon au Muscat, zeste de citron vert, pastèque,  
Copeaux de jambon Ibérique 13,50 €
- Tarte fine de tomates de la Ferme des Blancs, mozzarella Burrata  
Et vinaigrette de pistou 13,00 €

### **Plats :**

#### Les gratinées de ravioles

- Nature « Crème » 12,00 €
- Aubergines grillées et olives noires 13,00 €
- Saumon fumé et ciboulette 14,00 €
- Bleu du Vercors et saucisse 14,00 €

#### Poissons

- Poêlée de gambas au curry et lait de coco, déclinaison de carottes 17,00 €
- Filet de daurade, vinaigrette de poivrons à l'anchois  
Et fenouils braisés 17,00 €

#### Viandes

- Burger de taureau et crique de pomme-de-terre, chorizo  
Et ketchup de poivrons, salade de jeunes pousses 16,00 €
- Ballottine de pintade de l'Ardèche, jus au miel et poivre vert de  
Kerala, délicatesse de Mercuriol 19,00 €

### **Desserts :**

- Faisselle nature ou crème 5,00 €
- Tomme de brebis, mesclun à l'huile de noix, confit de cerises d'Alixan 6,00 €
- Faisselle de chèvre aux herbes et échalotes, huile de colza grillé et croûtons 5,50 €
- Glaces et sorbets (3 boules) 6,50 €
- Crèmeux au nougat de Montélimar, pêches et abricots d'Anthony Oboussier 6,50 €
- Entremet 3 chocolats « Valrhona », fraises et chnatilly pistachée 6,50 €
- Café gourmand (+1€ dans nos menus) 7,50 €

**Nos formules du jour: (servies uniquement le midi, du lundi au samedi) ou incluses dans votre Soirée Etape ou demi-pension**

**Suggestions du moment :**

**17,00 €**

**Suggestions du moment + dessert :**

**21,00 €**

**Gratinée de ravioles + Salade**

**15,00 €**

**Gratinée de ravioles + Salade + Dessert**

**19,00 €**

**Menu enfant (1 sirop + 1 plat + 1 boule de glace)**

**8,50 €**