

Carte traiteur pour les fêtes de fin d'Année !

Assortiment de verrines de fête 6€ les 3

- Pulpe de potimarron rôti et nuage aux truffes d'Ardèche
- Crème de châtaignes d'Ardèche aux cèpes du Plateau et lard grillé
- Aioli de truite de Labatie-d'Andaure au safran de Saint-Félicien

Assortiment de bouchées de fête 5€ les 3

- Mini croque-monsieur aux truffes
- Brochette de truite d'Ardèche glacée au jus de betterave fumée et raifort du jardin
- Tartelette de jaune d'œuf crémeux et truffe d'Ardèche

Pour ceux qui savent...

- Pain au levain maison de La Bòria et beurre infusé au foin

18€ environ 4 personnes

Entrées

- Foie gras de canard confit à la Solera Domaine "La Selve", chutney de poires à la reine des prés

16€ les 100g

- Brouillade d'œufs bio aux truffes d'ici et brioche maison (végétarien)

12€ la portion

- Truite d'Ardèche fumée à La Bòria, faisselle de l'Areilladou battue aux herbes, blinis et caviar d'ici

12€ les 100g

- Belle gougère aux truffes et tomme de Mazan (végétarien)

20€ la portion

Plats

- Civet de chevreuil de chasse locale *

18€ la portion

- Truite d'Ardèche confite, beurre blanc au Saint-Péray pétillant et caviar d'ici *

20€ la portion

- Le chapon d'Ardèche désossé, farci au foie gras et son jus au parfum de truffes *

20€ la portion

- Bouchée à la reine, bisque d'écrevisses, truffe et fricassée de volaille **

35€ la portion

- Tarte de légumes d'hiver confits et sauce aux cèpes séchés du plateau Ardéchois* (végétarien)

18€ la portion

Dessert

- Bûche aux chocolats Grands Crus maison Vertueux, châtaigne du Bois de Belle et caramel beurre salé

7€ la portion

Entrée -Plat ou Plat -Dessert ** 29€

Entrée, Plat et Dessert ** 35€

Entrée, 2 Plats et Dessert ** 45€

*Nos plats sont accompagnés d'un légume de saison et d'un féculent

**Supplément de 18€ sur les menus pour la bouchée à la reine

