« Entrée - Plat » 34.00 €
« Plat - Dessert » 30.00 €
Uniquement au **DEJEUNER** (sauf samedi et jours fériés)

« Marché » - Entrée, Plat et Dessert 46.00 €
« Délice » - 2 entrées, Plat et Dessert 55.00 €
« Découverte » - 2 entrées, Poisson, Viande et Dessert 65.00 €

Notre EAU Filtrée Castalie vous est mise à disposition gratuitement

Le registre des allergènes contenus dans nos menus sont à votre disposition à la réception

« Enfant - de 10 ans » - (Entrée, Plat et Dessert) 25.00 €
Servi en petite portion au choix à la carte

Les Entrées

-Truite d'Ardèche Mi-Cuite, Déclinaison de Choux-Fleurs et Crème Coco-Curry Citron Vert

-Caille des Dombes Grillée, Pressé de Butternut au Raz El Hanout et Shiitake

-Cannelloni de Ris de Veau, Saint-Jacques, Céleri et Bouillon de Champignons à La Livèche **+ 6 €**

Les Plats

-Poisson Sauvage Selon Arrivage, Lentilles Vertes, Chorizo et Emulsion d'Oignons Doux

-Carré de Cochon du Ventoux au Sautoir, Tarte Tatin de Pommes de Terre, Potimarron et Jus aux Olives

-Pigeon Royal du Maine Comme Un Chou Farci au Foie Gras, Les Cuisses Confites, Tombée de Chou et Girolles Fraîches **+ 10 €**

Fromage

- Assiette de 6 fromages **+ 12€**

Les Desserts

(à choisir en début de repas)

-Autour de la Pomme, Caramel Beurre Salé et Glace Fromage Blanc

-Croustillant Chocolat-Potimarron, Sorbet Chocolat

-Poire Pochée à la Vanille, Crémeux Pistache et Glace Amande Amaretto

LA TABLE DE SORGUES

Notre établissement ferme l'après-midi à **15h00** et le soir à **23h30** - **Merci de votre compréhension**

Prix Nets

« Starter - Main » 34.00 €
« Main - Dessert » 30.00 €
For **LUNCH** only (except Saturdays and Public Holidays)

« Marché » 3 courses (Starter, Main and Dessert) 46.00 €
« Délice » 4 courses (2 Starters, Main and Dessert) 55.00 €
« Découverte » 5 courses (2 Starters, Fish, Meat and Dessert) 65.00 €

Still and Sparkling Microfiltered Waters included

Children's Menu (under 10 years old) Served in a small portion of your choice from the menu (starter, main course and dessert) 25.00 €

Starter

-Slow Cooked Trout, Coliflowers, Coconut-Curry and Lime Cream

-Grilled Quail, Butternet With Raz El Hanout and Shiitake Mushroom

-Sweetbread Cannelloni, Scallops, Celeriac and Mushroom Broth With Lovage **+ 6€**

Main

-Wild Fish of The Day, Lentils, Chorizo and Sweet Onion Cream

-Roasted Rack Of Ventoux Pork, Potatoes Tatin Pie, Pumpkin Mash and Olive Jus

-Stuffed Pigeon Breast With Duck Foie Gras And Cabage, Confit Pigeon Legs, Girolles Mushroom and Cabage **+10 €**

Cheese - Plate of 6 cheeses + 12€

Desserts

(are to be chosen at the beginning)

-Apple and Salted Caramel Dessert, Cottage Cheese Ice Cream

-Chocolat and Pumpkin Dessert and Chocolat Sorbet

-Poched Pear, Pistachio Cream and Almond Amaretto Ice Cream

LA TABLE DE SORGUES

Notre établissement ferme l'après-midi à **15h00** et le soir à **23h30** - **Merci de votre compréhension**

Prix Nets