

Notre carte

à LA TABLE du Clos des Bruyères, le Chef vous propose
une cuisine entièrement faite maison, à partir de produits bruts, et peut répondre à vos demandes concernant vos allergies.

Entrées

- POMME caramélisée au gingembre, croquant sésame, panacotta Pélardon fermier pignons de pin, chips de lard 12.50 €
ESCARGOTS des Restanques (St Remèze), les 8, ail et piment des Cévennes, émulsion aux herbes fraîches 12.50 €
FOIES GRAS de canard du Sud-Ouest, tradition et mendiant, pain de mie à la farine noire pure beurre 16 €
TRUITE fumée, pamplemousse rose, croquant de légumes de saison, velouté agrumes 14 €

Truffes

25 €

OEUFs BIO, en omelette soufflée, à la truffe fraîche de la Maison de Garniac

selon saison : de mars à juin truffe noire mélanosporum (+/- 10 grs) ou de juillet à septembre truffe d'été aestivum (+/- 20 grs)

Plats

- TRUITE ROSE d'ici élevée en eaux vives, en filets, sauce safran bio Ardèche, huile d'olive AOP, tuile parmesan 19.50 €
BAR entier élevé en France, rôti à l'huile d'olive AOP, fenouil sauvage et réglisse, CAVIAR d'Aquitaine 25 €

- COCHON NOIR ibérique élevé en liberté, la Pluma, sauce 1001 nuits, bouquet de saveurs et réveil des papilles 23 €
BOEUF de terroir, race à viande Aubrac ou Salers, le Filet +/- 250 grs, sauce vigneronne 28 € aux Morilles Entières + 6 €
AGNEAU des Comtes de Provence, la Souris confite au foin, jus de cuisson réduit 24 €

TAUREAU de Camargue, la Côte AOP à la Fleur de Sel 26 €

- TARTARE de BŒUF coupé et assaisonné par nos soins dans le merlan ou la poire, origine France, +/-180 grs, frites 16 €

Les poissons et les viandes sont accompagnés de garniture selon le marché du jour. Nous cuisinons à la commande, l'attente peut vous paraître longue si vous prenez un plat en direct, merci pour votre compréhension

Fromages

Déclinaison de fromages d'ici et d'ailleurs 8.90 €

Faisselle d'Ardèche (selon votre goût : crème fraîche ou crème de marrons Imbert) 6.50 €

Desserts de notre pâtissier Amaury

CHÂTAIGNE, moelleux nappé de Dulcey Valrhona, pointe de feuille d'Or 8.90 €

CITRON, biscuit joconde, crème citron, sorbet citron, meringue 8.90 €

CHOCOLAT Valrhona façon Forêt Noire 8.90 €

CABOSSE Retour des Iles, une note réglisse, douceur mangue et passion 8.90 €

RANDONNEE GOURMANDE, chemin de 3 petits desserts accompagnés de café, thé ou tisane 10.90 €

Nos menus

Au fil des jours

28 €

Pour les résidents de l'hôtel : ce menu est inclus dans la formule demi-pension - nombre limité

Entrée du jour

...

Plat du jour

...

Fromage ou dessert du jour

Couleur d'Ardèche

32 €

ESCARGOTS des Restanques (St Remèze), ail et piment des Cévennes, émulsion aux herbes fraîches

Ou

POMME caramélisée au gingembre, croquant sésame, panacotta Pélardon fermier pignons de pin, chips de lard

...

TRUITE élevée en eaux vives, en filets, beurre blanc, safran bio Ardèche, huile d'olive AOP, tuile parmesan

Ou

COCHON NOIR, le Pluma, élevé en liberté, origine ibérique, sauce Vendanges d'Octobre

...

FROMAGE ou **DESSERT**, à la carte, sauf « Randonnée Gourmande » supplément 2 €

Le Végétal

28 €



TOMATE Mozzarella di Buffala, huile d'olive AOP de la Vallée des Baux de Provence, pesto à l'ail des ours

Ou

QUINOA Royal de Bolivie en taboulé (sans gluten et sans lactose)

...

LASAGNE aux courgettes, tomates, crème, jeunes pousses d'épinards, parmesan (sans gluten)

Ou

PETIT FARCI de perles de pâtes en risotto (sans lactose)

...

SALADE de **FRUITS** ou **DESSERT** du **JOUR**

Menus pour les Jeunes

Le Tout Petit

6 €

STEAK HACHE à la plancha, pur Bœuf origine France, +/- 100 grammes

Ou

FILET de TRUITE de la Source d'Arlinde, poêlé au beurre à la fleur de sel

Ou

NUGGETS, 3 pièces, Poulet origine France

...

Pommes Frites ou **Légumes du Jour**

...

1 boule de glace ou **1 faisselle d'Ardèche** au sucre

...

1 verre de sirop

Le Cro Magnon

15 €

APERITIF : un petit cocktail fruité

...

PIERRE CHAUDE, pur Bœuf origine France, +/- 150 grammes, à cuire soi-même
accompagnée de frites ou légumes du jour

Ou

BURGER dans un pain Baps fait maison, pur Bœuf origine France, 150 grammes, sauce burger, cheddar, tomate fraîche
accompagné de frites

Ou

PLAT du JOUR

...

2 boules de glace ou le dessert du jour

...

1 soda