

NOS FORMULES ET MENUS POUR GROUPES : TARIFS 2012

	Menu TERROIR	Menu TERROIR "Tout compris"	OPTIONS pouvant se rajouter	MENU GOURMAND	MENU GOURMAND "Tout compris"
APERITIF		Apéritif "Maison" et saucisson sec de pays			Apéritif "Maison" + pruneaux roulés au lard ou tapenade maison
MISE EN BOUCHE			Pruneaux roulés au lard : + 1€ pers	<u>Veloutés de saison, accompagné de croûtons aillés</u> - Velouté de chataignes , chips de lard poëllé - Velouté de cèpes - Velouté aux lentilles - Velouté de Potimaron	
ENTREE	- Terrine de campagne maison confiture oignon - Salade ardéchoise (caillette chaude, jambon cru émincé, marrons, salade verte) - Pounti lozérien spécialité servie tiède avec salade (oeufs, poitrine fumée, épinards, pruneaux...) - Assiette de charcuterie de pays - Picodon de chèvre sur toast rôti au four, salade			- Feuilleté d'escargots de Devesset, beurre persillé - Cassolette forestière: escargots de Devesset, champignons des bois, sauce crémée Spécialités franc-comtoises : - La "Croûte aux morilles" du jura, sauce crème : + 2 € - la "Croûte aux grenouilles" - Foie gras "maison" sur toast, gelée au sauterne : + 2 €	
				<u>Option "Trou ardéchois "</u> (sorbet myrtille / liqueur du Coiron) : + 4 €	
VIANDES	<u>Toutes nos viandes sont d'origine fermière et locale</u> - Joes de porc confites - Rôti de porc fermier aux pruneaux, au cidre - Jambon à l'os rôti au miel, sauce pruneaux - Daube de bœuf à la provençale (*) - Blanquette de veau à l'ancienne (*) - Sauté de veau aux petits légumes - Haricot d' agneau du Velay (*) mais aussi : poule au pot, pot au feu, potée auvergnate, petit salé aux lentilles (*)		<u>Option Viandes :</u> <u>+ 2 €/personne :</u> - Volaille fermière sauce forestière - Rôti de veau fermier Grand-Mère - Gigot/épaule agneau <u>Option Viande :</u> <u>+ 3 €/personne :</u> - Pièce de bœuf 200 g - Poulet aux morilles et vin jaune du Jura	- Volaille fermière du velay aux morilles, sauce au vin jaune du jura - Volaille fermière sauce forestière - Pintade fermière rôtie, chou braisé aux lardons - Gigot ou épaule d'agneau du Velay, beurre aillé - Rôti de veau fermier Grand Mère - Lapin à la moutarde, ou à la provençale - Pavé de Truite du Lignon, sauce au choix	
GARNITURE	- Chou vert braisé, crème et lardons - Gratin dauphinois ou forestier (champignons) - Lentilles du Puy paysanne (riz pilaf/pommes vapeur) - Gratin provençal (p.d.t, courgette, tomates, olives) - Gratin d'épinards à la crème - Polenta gratinée (nature, olives, ciboulette) - Ratatouille provençale			- Gratin dauphinois ou aux cèpes - Lentilles du Puy paysanne (riz pilaf/pommes vapeur) - Gratin provençal (p.d.terre,courgettes, tomates,olives) - Polenta gratinée (nature, olives, ciboulette) - Ratatouille provençale - Gratin d'épinards a la crème	

NOS FORMULES ET MENUS POUR GROUPES : TARIFS 2012

FROMAGES	Fromages blancs ou secs de pays			Fromages blancs ou secs de pays	
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> - Tartes "Grand-mère": Bourdalou (poires et amande) ou Normande (pommes, oeufs, crème) - Tarte châtaigne - Tarte aux noix caramélisées/chocolat : + 1,50 € - Tartes fruits rouges (myrtilles, framboises, fraises) - Gâteau moëlleux au chocolat ou châtaigne - Mousses : chocolat-orange, châtaigne, fruits rouges - Crème catalane 		Option desserts du menu Terroir : + 1,50 €/personne : Tarte aux noix ou desserts du menu gourmand au choix	<ul style="list-style-type: none"> - Petit Fondant chocolat servi tiède et crème anglaise - Tarte tatin et sa boule de glace vanille - Vacherin fruits rouges maison - Framboisier (ou Fraisier en saison) - Tarte Andalouse (amande-citron) - Coupe "Franc-Comtoise": sorbet grillotine, glace vanille, grillotines de Fougerolles, kirsh: supplément + 2 € ou... les autres desserts du menu Terroir 	
CAFE		Expresso			Expresso
VINS		100 cl de vin de pays en pichet pour 4 personnes ou vins à la carte en supplément (nous consulter)			Les vins à la carte sont en supplément (nous consulter)
PRIX TTC PAR PERSONNE	19 €	24 € + options choisies		24	28 € + options (trou ardéchois, supp. entrée, coupe franc-comtoise)

sur feu de bois

Nos repas "FOUR A BOIS" minimum 20 pers.	Entrée : Feuilleté au chèvre, son lit de salade ou entrée Menu Terroir	Porcelet farci et rôti ou " Baeckeoffe aux 3 viandes " ou Jambon entier à l'os, rôti au miel/ gratin dauphinois	Menu "Four à bois" : Entrée + plat + fromage blanc + dessert au choix 21 €	Formule "tout compris" : Repas au four à bois + apéritif + café + vin pichet 26 €
--	--	---	--	---

NOUVEAU ! (minimum 4 pers.) : Formule "FONDUE SAVOYARDE aux 3 fromages" avec charcuterie de pays/ salade verte/ fromage blanc /dessert : 19 €

Conditions pour groupes au delà de 20 personnes, pour les formules "REPAS/SPECTACLE" : nous consulter