

## La carte estivale

### Le Pélardon fermier / 12

*Chèvre crémeux AOP rôti au miel de pays de la fromagerie Porlan à Langogne, Miel de pays du Tanargue de Grégory Michel, Glace au foin Terre Adélice*

### Le Foie gras / 16

*Foie gras mariné, cuit et parfumé au Gewurztraminer des Cévennes par nos soins en cuisine, confit de Griottes*

### Le Gravlax de Saumon / 14

*Zestes Cumbawa & lentilles verte AOP du Puy de Jérémy, à Cayres*



### La Volaille / 21

*En suprême, pommes de terre grenailles Delikatess et poêlée estivale de notre primeur Frédéric*

### Le retour de Pêche / 21

*Poisson frais, tzatziki crétois au citron & menthe, ratatouille et fraîcheur de quinoa*

### Les Falafels / 21

*En couscous de légumes et crémeux de brebis aux herbes fraîches*

### Plat enfant / 9

*Volaille ou retour de Pêche ou Falafels en format enfant (-10 ans)*



### La Panna cotta / 7

*Servie avec son coulis pêche verveine du jardin*

### Le chocolat / 7

*En tartelette ganache chocolat Weiss et râpée de tonka, glace praliné-noisette*

### Le Nuage d'été / 7

*Pavlova fraise, crème vanille légère*

### Assiette de fromages locaux / 6.50

Pot de Glace Terre Adélice 120ml Glacier ardéchois haut de gamme BIO / 5.50

*Crème Glacée : Vanille gousse / Caramel / Nougat / Pistache*

*Sorbet : Chocolat / Fraise / Citron / Myrtille / Châtaigne & marrons confits*

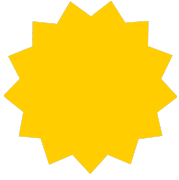
Dessert enfant Pot de glace au choix 80ml Glace fermière « Lait Délices de Lozère » BIO / 5

*Crème Glacée : Vanille / Chocolat - Sorbet : Fraise*



Tous les soirs, nous vous proposons une table joyeuse où tout est fait maison dans la simplicité et l'amour des produits frais & locaux.

Une cuisine colorée, créative, savoureuse et élégante, sublimée, par un accueil chaleureux et convivial. Lucie, Dorian & leur équipe vous accueillent avec une cuisine remplie d'amour et des sourires contagieux.



## La carte estivale

### Farmhouse Pélardon / 12

*Creamy PDO goat's cheese, roasted with local honey from Porlan cheese dairy in Langogne, Tanargue honey from Grégory Michel, Terre Adélice hay ice cream*

### Foie gras / 16

*House-marinated foie gras, gently cooked and infused with Gewurztraminer from the Cévennes, sour cherry compote*

### Salmon Gravlax / 14

*Combawa zest & green PDO Puy lentils from Jérémy in Cayres*



### Chicken Supreme / 21

*Chicken supreme, Delikatess baby potatoes and a summer vegetable sauté from our greengrocer Frédéric*

### Catch of the Day / 21

*Fresh fish, Cretan lemon & mint tzatziki, ratatouille and quinoa salad*

### Falafels / 21

*With vegetable couscous and creamy ewe's cheese with fresh herbs*

### Children's dish / 9

*Chicken, catch of the day or falafels in a child-size portion (under 10)*



### Panna cotta / 7

*Served with peach & garden verbena coulis*

### Chocolate / 7

*Chocolate tartlet with Weiss chocolate ganache, grated tonka bean and hazelnut praline ice cream*

### Summer cloud / 7

*Strawberry pavlova, light vanilla cream*

### Selection of local cheeses / 6.50

*Terre Adélice Ice Cream Pot 120 ml Premium organic ice cream from Ardèche / 5.50*

*Ice cream flavours: Vanilla bean / Caramel / Nougat / Pistachio*

*Sorbet flavours: Chocolate / Strawberry / Lemon / Blueberry / Chestnut & candied chestnuts*

*Children's dessert – Ice cream pot of your choice 80 ml*

*Organic farmhouse ice cream from "Lait Délices de Lozère" / 5*



*Every evening, we invite you to enjoy a joyful table where everything is homemade, with simplicity and a true love for fresh, local ingredients.*

*A colourful, creative, flavourful and elegant cuisine, enhanced by a warm and friendly welcome. Lucie, Dorian and their team welcome you with food made with love and contagious smiles.*