



"Bienvenue à ma table,  
pour une immersion totale, je vous invite à déguster  
mes plats en "bouchées parfaite", les viandes, les poissons  
avec leurs garnitures, jus et condiments en une seule  
et même bouchée pour ressentir pleinement les saveurs  
de ma cuisine."

Gastronomiquement Vôtre

Stephane  
Polly





# Formule Déjeuner

Entrée + dessert ou Plat + dessert : 32 euros

Entrée + plat : 34 euros

Entrée + plat + dessert : 39 euros

**Entrée**

**Plat**

**Dessert**

*Ce menu est uniquement disponible pour le déjeuner du mercredi au vendredi, hors jours fériés*

*Taxe et service compris*





# Les Saveurs du Terroir

59 euros

Mise en bouche

~~~

La truite rose d'Ardèche, katsuobushi crème aigrette de l'Areilladou  
et huile de ciboulette

22 euros

~~~

Poitrine de cochon confite aux épices, fricassée de légumes du moment

26 euros

~~~

*Assiette de fromages affinés sélectionnés par nos soins*

ou

*Faisselle*

*(Supplément 8 euros)*

~~~

Pré-Dessert

~~~

« La Châtaigne »

Châtaigne en texture, safran bio d'Ardèche et agrumes

18 euros

*Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.  
Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte.*

Taxe et service compris





# Le Gourmet

79 euros

Supplément accord Mets et Vins : 54 euros

## Mise en bouche

~~~

Langoustine cuite au feu de bois, kasha soufflé et concombre acidulé

*Supplément caviar « Sturia » disponible sur demande (4€/gramme)*

49 euros

~~~

Bar grillé, chou kale croustillant, tartare de couteaux et nage de coquillage herbacée

*Supplément caviar « Sturia » disponible sur demande (4€/gramme)*

43 euros

~~~

L'Agneau du plateau Ardéchois, asperges et morilles

48 euros

~~~

Sélection de fromages affinés par notre Maître fromager Romain Dumond

~~~

## Pré-Dessert

~~~

Choix de dessert à la carte

*(A commander en début de repas)*

*Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte.  
Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.*





# Le Dégustation

114 euros

*Supplément accord Mets et Vins :*

*4 verres : 54 euros*

*6 verres : 80 euros*

Le Chef Stéphane Polly et son équipe vous proposent :  
Un menu dégustation au gré des saisons et du terroir Ardéchois

**Profitez de ce menu uniquement avant 13h samedi et dimanche midi  
ou avant 21h du mercredi au samedi soir**

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives  
Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.*

*Taxe et service compris*





# L'instant Douceurs

Par notre Chef Pâtissier Xavier Thill

« La Châtaigne »

Châtaigne en texture, safran bio d'Ardèche et agrumes

« Le Chocolat »

Entre les grands crus Caraïbe et le whisky

« Les Agrumes »

Crèmeux Yuzu, marmelade de mandarines Corse sorbet Kalamansi

*18 euros*

Ou

Assiette de fromages affinés par Romain Dumond,  
Maître fromager affineur à Vaison-La-Romaine

*15 euros*





*« La gastronomie est l'art  
d'utiliser la nourriture pour  
créer le bonheur. »*

**Théodore Zeldin**

