

Balade Cévenole

En attendant l'entrée...

While you wait for your first course...

Taboulé Ardéchois: brises de Châtaignes Bio, vinaigrette au Curry, Espuma de Chèvre frais à la Menthe.

Ardèche Tabbouleh: cracked Organic Chestnuts, Curry-scented vinaigrette, Espuma of fresh Goat's Cheese and Mint.

Ou

Assiette Cévenole: Terrine de foie de volaille au thym, Caillette maison et condiments.

The Cévennes on a Plate: Thyme-scented Chicken Liver Terrine, homemade Caillette and condiments.

Joue de Porc Fermier confite au vin de pays, coulis de Myrtilles,
Écrasé de pomme de terre nouvelles au Pistou.

Farm-bred Pork Cheek braised in local country wine, Blueberry coulis, Crushed new potatoes with Pesto.

Ou

Filet de Merlu cuit sur la peau, jus de cuisson, Gomasio au Wakame, Tagliatelles à l'Encre de Seiche.

Hake Fillet cooked on the skin, cooking liquor, Wakame Gomashio, Tagliatelle with Cuttlefish Ink.

Notre sélection de Fromages d'ici ou d'ailleurs sur plateau, de la fromagerie des Vans.

Our selection of local and other Cheeses on a cheese board, from the Les Vans cheesery.

Ou

Faisselle « Areilladou » de Chèvre avec confiture ou miel des producteurs locaux.

"Areilladou" cottage cheese made from Goat's Milk with locally produced jam or honey.

Dessert du Jour.

Dessert of the Day.

Ou

Mousse Caramel au beurre salé, Chocolat blanc craquant

Salted Butter Caramel Mousse, crisp white Chocolate

Ou

2 boules de glace ou sorbet de chez Thierry Aigon, Maitre Glacier

2 scoops of ice cream or sorbet from Thierry Aigon, Master Ice-Cream Maker

24€ sans Fromage

€24 without Cheese

28€ avec Fromage

€28 with Cheese

Menu Les Vans

En attendant l'entrée...

While you wait for your first course...

Duo de Tomates Anciennes et Merguez grillées en Gaspacho, Mozzarella di buffala, pesto et légumes croquants.

Duet of Old-variety Tomatoes and grilled Merguez sausage in Gazpacho, Buffalo Mozzarella, pesto and crisp vegetables.

Ou

Fines tranches de Cabillaud au Sel et Herbes du jardin, salade d'Algues et Avocat, gelée au citron bio.

Fine slices of Cod with Salt and Garden Herbs, Seaweed and Avocado salad, organic lemon jelly.

Suprême de Pintade fermière d'Ardèche mariné au Vin jaune, en deux cuisson, pochée et dorée au beurre, coulis de Pois et Poivrons rouges, Crique Ardéchoise.

Breast of farm-bred Ardèche Guinea Fowl marinated in Yellow Wine, cooked in two fashions, poached and browned in butter, coulis of Garden Peas and Sweet Pepper, Ardèche Crique [potato pancake]

Ou

Thon à la Catalane autrement, cuit « aller-retour », graine de moutarde et petits légumes à l'Aigre Douce.

A fresh take on Catalan Tuna, flash fried, mustard seeds and Sweet and Sour baby vegetables.

Ou

Suggestion du moment (suppl. 7€).

Chef's Current Suggestion (€7 suppl.).

Notre sélection de Fromages d'ici ou d'ailleurs sur plateau, de la fromagerie des Vans.

Our selection of local and other Cheeses on a cheese board, from the Les Vans cheesery.

Ou

Faisselle « Areilladou » de Chèvre avec confiture ou miel des producteurs locaux.

"Areilladou" cottage cheese made from Goat's Milk with locally produced jam or honey.

Dessert, au choix parmi les Gourmandises de Grandgousier.

Dessert, whatever you'd like from the Gourmandises de Grandgousier.

(Café Gourmand en supplément 3.50€)

(Café Gourmand – supplement of €3.50)

32€ sans Fromage

€32 without Cheese

36€ avec Fromage

€36 with Cheese

Menu Grangousier

En attendant l'entrée...

While you wait for your first course...

Miroir de Foie Gras de Canard IGP, Truite Bio du Mont Lozère fumée par nos soins sur fond de Speculoos et pain noir au beurre salé, glaçage aux Fruits Rouges.

Reflection of Duck Foie Gras IGP, Organic Trout from Mont Lozère, home-smoked, on a bed of Speculoos and black bread with salted butter, Red Fruit frosting.

Ou

Saumon d'Ecosse Label Rouge confit à l'huile d'Olive, gelée de fruit de la Passion, Herbes du Jardin et Salicorne.

Label Rouge Scottish Salmon slow-cooked in Olive oil, Passionfruit jelly, Garden Herbs and Samphire.

Filet de Bœuf à la Fleur de sel, sauce Bordelaise, Crumble de Moelle aux Amandes et persillade, Crique Ardéchoise.

Beef Fillet cooked with Fleur de sel, Bordelaise sauce, Marrow Crumble with Almonds and chopped parsley, Ardèche Crique [potato pancake].

Ou

Crevettes sauvages à la plancha, vinaigrette de Roquette et Pamplemousse, Risotto crémeux au Mascarpone et Citron vert.

Wild Prawns à la plancha, Rocket and Grapefruit vinaigrette, creamy Risotto with Mascarpone and Lime.

Ou

Suggestion du moment.

Chef's Current Suggestion.

Notre sélection de fromages d'ici ou d'ailleurs sur plateau, de la fromagerie des Vans.

Our selection of local and other Cheeses on a cheese board, from the Les Vans cheesery.

Ou

Faisselle « Areilladou » de Chèvre avec confiture ou miel des producteurs locaux.

"Areilladou" cottage cheese made from Goat's Milk with locally produced jam or honey.

Dessert au choix parmi les Gourmandises de Grandgousier.

Dessert, whatever you'd like from the Gourmandises de Grandgousier.

42€ sans Fromage

€42 without Cheese

46€ avec Fromage

€46 with Cheese

Menu Petit Gourmet

(servi aux enfants de moins de 10 ans).
(served to children under 10 years of age).

Petite assiette de salaison d'Ardèche.
Small dish of Ardèche cold cuts.

Ou

Tomates Mozzarella
Tomatoes and Mozzarella

Filet de Merlu cuisson meunière au citron, Tagliatelles à l'Encre de seiche.
Hake Fillet gently fried in butter and lemon, Tagliatelle with Cuttlefish Ink.

Ou

Aiguillettes de Poulet panées au Sésame, Pommes de terre sautées.
Breaded Chicken Fillets with Sesame, Sautéed Potatoes.

Ou

Ravioles du Dauphiné à la crème.
Dauphiné Ravioli with cream.

Boule de glace avec chantilly maison.
Scoop of ice cream with homemade whipped cream.

Ou

Dessert du jour.
Dessert of the day.

12€

LES GOURMANDISES DE GRANDGOUSIER

GRANDGOUSIER'S DESSERTS

Dessert du Jour. <i>Dessert of the Day.</i>	7€
Mousse Caramel au Beurre salé, Chocolat blanc craquant. <i>Salted Butter Caramel Mousse, crisp white Chocolate</i>	7€
2 boules de Glace ou Sorbet de chez Thierry Aigon, Maitre Glacier. <i>2 scoops of ice cream or sorbet from Thierry Aigon, Master Ice-Cream Maker</i>	7€
Citron Bio et Olives en duo, Financier à l'Huile d'Olive d'Ardèche et zestes de citron, Tapenade d'Olives noires confites, sorbet Citron. (suppl. 3.50€ pour le Menu Balade Cévenole) <i>Duet of Organic Lemon and Olives, Almond Cake with Ardèche Olive Oil and lemon zests, Tapenade of preserved black Olives, Lemon sorbet. (Suppl. €3.50 for Balade Cévenole Menu)</i>	8€
Tarte Choco-noisette à l'Orange, fond de tarte noisette et chocolat au lait, crémeux orange et ganache chocolat noir Valrhona. (suppl. 3.50€ pour le Menu Balade Cévenole) <i>Chocolate & Hazelnut Tart with Orange, tart bottom in hazelnut and milk chocolate, creamy orange and Valrhona dark chocolate ganache. (Suppl. €3.50 for the Balade Cévenole Menu)</i>	8€
Coupe Ardéchoise à ma façon, sablé Châtaigne, crème de Marron, glace Vanille et Marron, chantilly (suppl. 3.50€ pour le Menu Balade Cévenole) <i>Ardèche's favorite my way, Chestnut cookie, Chestnut cream, Vanilla and Chestnut ice cream, whipped cream (Suppl. €3.50 for the Balade Cévenole Menu)</i>	8€
Café gourmand : café colombien des « Cafés Bayé » accompagné d'un assortiment de Gourmandises (suppl. 3.50€ pour le Menu Les Vans et 5€ pour le Menu Balade Cévenole). <i>Café gourmand: Colombian coffee from "Cafés Bayé" served with an assortment of Sweet Delights (Suppl. €3.50 for the Les Vans Menu and €5 for the Balade Cévenole Menu).</i>	10.50€