10ème anniversaire La Ruche

GRIGNOTAGES

Assortiment de charcuterie ‘Le Carré de Picq’ (10 eur)

Croquettes de Boeuf au curry français (3 eur / 1 - 10 eur / les 4)

Escargot d’Ardèche en persillade (12 eur les 6)

SUGGESTION

CÔTE DE COCHON
(À partager ou pas !)

Cochon fermier d’Ardèche, sauce Ventrèche,
Légumes de saison & délicatesses
(42 eur / pour deux personnes)

MENU

39 eur
entrée / plat / dessert

entrées

Asperges de Montmeyran, sauce Hollandaise et oignons fris (13 eur)

Rillettes de truite de la maison Murgat,
Agrumes, crème d’herbes fraîches (13 eur)

Caillette Ardéchoise maison et légumes printaniers (13 eur)

plats

Paleron de Fin Gras du Mezenc, moelle aux olives,
Asperges de Montmeyran et Parmesan (22 eur)

Lotte au Kamado, sauce Nage à l’aneth,
ventrèche fumée et petit pois (23 eur)

fromages

Assiette à partager ou non avant le dessert
sélection de 3 fromages (9 eur)

desserts

Pavlova aux fraises de la drôme, sorbet fraise et Chantilly (8 eur)

Millefeuille à la vanille de Madagascar et pistaches (8 eur)

Chef de cuisine Sebastian Mathiasen
Viandes d’origine France et u. e. - Prix nets ttc service compris
A votre demande, nous vous informerons des produits potentiellement allergènes contenus dans nos plats.

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
Midi : 12h - 13h30 / Soir : 19h30 - 21h30

Réservation au 09 82 40 44 38
ou sur www.laruche-saintperay.com

Gault&Millau

MICHELIN 2022

Pay · American Express · carte bleue · Chèque Vacances ancv · Ticket Restaurant