



"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 le jeudi et vendredi, hors jours fériés*

*Taxe et service compris*





## En 4 séquences

59 euros

*Supplément accord Mets et Vins : 42 euros*

Mise en bouche

~~~

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

22 euros

~~~

Darne de vieille des mers, artichauts violets et ail des ours

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

43 euros

~~~

*Sélection de fromages affinés par notre Maître fromager Romain Dumond*

*(Supplément 8 euros)*

~~~

« Le miel »

Mousseux miel, panna cotta cire d'abeille, vinaigrette huile d'olive  
miel de lavande

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*





# En 6 séquences

82 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

~~~

Darne de vieille des mers, artichauts violets et ail des ours

*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

*(Supplément 8 euros)*

~~~

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.*

*Taxe et service compris*





# Dégustation en 8 séquences

125 euros

*Supplément accord Mets et Vins : 80 euros*

Crique Ardéchoise à ma façon

~~~

Asperge des Roques-Hautes, mousseline fumée à la braise, huile végétale,  
caviar et poutargue

~~~

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

~~~

Langoustine cuite au feu de bois, kasha soufflé et concombre acidulé  
*Supplément caviar « Sturia » disponible sur demande (4€/gramme)*

~~~

Darne de vieille des mers, artichauts violets et ail des ours  
*Supplément caviar « Sturia » disponible sur demande (4€/gramme)*

~~~

L'agneau du plateau Ardéchois, asperges et morilles

~~~

Sélection de fromages affinés par notre Maître fromager Romain Dumond

~~~

Choix de dessert à la carte  
*(A commander en début de repas)*

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

« Le chocolat »

Du Pérou 60%, Nicolas Berger, en tartelette, sorbet, yaourt de l'Areilladou  
parfumé au persil

« La fraise »

En textures, eau de fraise, huile d'aneth

« Le miel »

Mousseux miel, panna cotta cire d'abeille, vinaigrette huile d'olive  
miel de lavande

*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**

