

A Lodges en Provence, nous avons souvent envie que les moments de partages et d'amitiés se prolongent... sans contrainte de temps.

Nous vous proposons nos tapas et quelques produits de notre épicerie, à déguster au bar, à table, dans le jardin, au bord du terrain de pétanque ou sous la pergola de la piscine, dans votre lodge.. C'est comme vous voulez et quand vous voulez !

Le croc' des lodges	6€	Saucisson sec d'Ardèche « la pièce » 350 gr	8€
Pot de cervelle de Canut truffée	6€	Bocal de terrine de campagne maison (250gr)	10€
Chiffonnade de jambon blanc truffé	8€	Bocal de foie gras de canard maison (250gr)	34€
Planchette de saumon Gravlax	8€		

Raviole de Royans bouillon de bœuf et éclats de châtaignes	12€	Servi au bol ou à partager en soupière	
Tartare de crevettes au citron vert avocat et granny smith	14€	Velouté de potiron, copeaux de foie gras et huile de truffe	8€
Salade de mâche à la truffe copeaux de parmesan	16€	Bouillon de pot au feu à la truffe	8€
Foie gras de canard maison fleur de sel, chutney de figues du jardin	16€	Fondue de poireaux à la truffe	8€
		Mousseux de pomme de terre truffé	8€
		En version gourmande	14€

Nos soupes sont accompagnées de croutons et de gruyère râpé

Le Burger des Lodges « Version Hiver » Viande de bœuf Charolaise 150gr, fromage à raclette tranche de lard paysan, salade, confit d'oignons, tomate et frites maison	16€	Blanquette de veau aux petits oignons et truffe	20€
Le Gratin de « Pierrot » Coquillettes, truffe, Jambon et fromage râpé	18€	Riz blanc parfumé au thym	
Pasta Linguine « Garofalo »aux gambas légumes croquants crème de parmesan	20€	Le Jarret de veau braisé servi fondant	22€
La Brouillade d'œufs truffée pain de campagne et huile d'olive	22€	Pot au feu des Lodges à la truffe et os à moelle	26€
		Poulet de Bresse rôti, truffé sous la peau	56€
		sauce foie gras (pour 2 personnes)	

Les Fromages	Planchette de Picodons Huile d'olive et poivre doux	8€	Fondant au chocolat, crème glacée à la vanille "fabrication artisanale"	8€	Nos Desserts
	Crèmeux du Ventoux truffé Bouquet de mâche	10€	Tatin de pommes caramélisées, glace vanille chantilly maison à la truffe	10€	
	La boîte de camembert chaude truffée Bouquet de mâche	14€	Sablé Breton aux figues du jardin, crème chantilly	10€	
		(pour 2 personnes)	Glace à la truffe faite maison, tuile aux amandes et pralines	12€	

Menu du Marché 30€

Raviole de Royans, bouillon de bœuf, et éclats de châtaignes

Le Jarret de veau braisé servi fondant

Fondant au chocolat, crème glacée à la vanille "fabrication artisanale"

Menu « Découverte de la truffe » 38€

Salade de mâche à la truffe, copeaux de parmesan

La brouillade d'œufs truffée, pain de campagne et huile d'olive

Crèmeux du Ventoux truffé, bouquet de mâche

Glace à la truffe faite maison tuile aux amandes et pralines

Menu pour les enfants (- 12 ans) 14€

1 plat, 1 dessert, 1 boisson (soft, jus de fruits...)

Pour faire plaisir à maman : Poisson et légumes du moment

Pour me faire plaisir : Steak haché façon bouchère, frites

Pour faire plaisir à tout le monde : Gratin de coquillettes et jambon gratiné au gruyère