

# Menus châtaignes

proposés en Cévennes d'Ardèche



CÉVENNES  
d'ARDÈCHE

©R. Pellet - Cévennes d'Ardèche







©M. Dupont

## L'Hôtel des Cèdres à Joyeuse

Du 01 au 22 octobre

Menu à 34 €

*Apéritif :* Kir à la châtaigne offert avec le menu Castagnades

*Entrée :* Velouté de châtaignes et sa mousse de Picodon  
**ou** salade Ardéchoise (salades mêlées, lardons, châtaignes, pomme de terre)

*Plat :* Boulets Ardéchois **ou** truite d'Ardèche entière

*Dessert :* Moelleux à la châtaigne **ou** plateau de fromages ardéchois  
**ou** faisselle crème de châtaignes

Réservations au: 04 75 39 40 60

Le 22 octobre

## Crêperie le Colibri à Joyeuse

*Menu :* Menu Châtaigne proposé suivant  
l'inspiration du chef

Réservations au: 09 82 43 49 86

## Bistrot de la Grand Font à Joyeuse

*Apéritif :* Kir à la châtaigne

*Entrée :* Velouté de châtaignes et cèpes, chips de lard  
et chantilly au lard

*Plat :* Risotto de châtaignes, ballotine de volaille farcie aux champignons

*Dessert :* Brownie châtaigne et glace marron, mousse au thé, croustillant chocolat  
café

Du 21 au 22 octobre

Menu à 25€

Réservations au: 04 75 39 52 42



## Le Valentina à Joyeuse

*Entrée* : Velouté potimarron et châtaigne

*Plat* : ragù de bœuf aux châtaignes

*Dessert* : Flan (corse) à la châtaigne

Le 22 octobre

Menu à 23 €

Réservations au: 04 75 39 90 65

Du 20 au 22 octobre

## La Passerelle à Lablachère

*Entrée* : Velouté de potimarron, châtaigne et poitrine fumée

*Plat* : Sauté de bœuf à la châtaigne et ses légumes de saison grillés

*Dessert* : Moelleux choco/châtaigne.

Réservations au: 06 88 22 44 70

## L'épicurien à Lablachère

*Entrée* : Foie gras au marron glacé

*Plat* : Volaille farci au châtaigne et cèpes Mousseline de butternut

*Dessert* : Tarte à la châtaigne

Le 15 octobre

Réservations au: 04 75 36 61 80



# Auberge de Planzolles

à Planzolles

Le 15 octobre

Menu à 27 €

*Entrée :* Terrine maison à la châtaigne

*Plat :* Ballotine de volaille à la châtaigne et aux champignons, accompagnée d'une purée de courges

*Dessert :* Tarte tatin aux pommes et châtaigne, glace châtaigne

Réservations au: 06 50 61 90 76

## La Cueille à Ribes

Du 14 octobre  
au 14 novembre

Menu à 32 €

*Entrée :* Velouté de châtaignes de ribes et oeuf parfait de notre producteur local

*Plat :* Ballotine d'agneau du plateau ardéchois, crêpe maison, crème de chèvre du village et châtaignes rôties aux épices et caramel

*Dessert :* Choux craquelin à la crème de marrons du village

Réservations au: 04 75 39 82 49



## Auberge des Murets

à Chandolas

Du 13 au 22 octobre

Menu à 32 €

**Entrée :** Terrine "maison" cuite au feu de bois & ketchup de châtaignes "maison"  
**ou** Œuf parfait à la crème de butternut & châtaigne  
**ou** Vol au vent végétarien aux champignons, châtaignes & poireaux

**Plat :** Langue de bœuf, sauce à la bière, gratin dauphinois & carottes braisées  
**ou** Pintade d'Ardèche, chou braisé & châtaignes  
**ou** Truite d'Ardèche, crème de châtaigne & lentilles vertes d'Ardèche

**Dessert :** Dessert au choix parmi la carte

Réservations au: 04 75 39 08 32

## Le Grillou à Rosières

Le 22 octobre

Menu à 34 €

**Entrée :** Salade d'automne à la patate douce, figues et bleu de brebis

**Plat :** Navarin d'agneau à la châtaigne et au potiron

**Fromage :** Fromages de pays ou faisselle

**Dessert :** Verrine d'automne à la poire et crème de marron Café

Réservations au: 04 75 89 23 38



CÉVENNES  
d'ARDECHE P.



[contact@cevennes-ardeche.com](mailto:contact@cevennes-ardeche.com)

04 75 37 24 48

*Bureau des Vans*  
17 Place L. Ollier  
07140 Les Vans

*Bureau de Joyeuse*  
63 Avenue F. Boissel  
07260 Joyeuse



#cevennesdardeche



[www.cevennes-ardeche.com](http://www.cevennes-ardeche.com)