

La carte de la Comédie

Nous garantissons la qualité et la fraîcheur de nos produits en provenance de producteurs et artisans régionaux.

Les Assiettes individuelles:

- ❖ **L'Ibérique** : Jambon cru 100% Duroc, jambon cuit aux herbes, mortadelle à la truffe, rillettes de porc à l'ancienne, soubressade grillée **14€**
 - ❖ **La Mascadura** : Carpaccio de bœuf, à l'huile de noisettes, pesto, coriandre, parmesan, citron vert, salade verte, réduction balsamique et huile d'olive. Sauté de pommes de terre aux herbes, sauce tartare **18€**
 - ❖ **Le Buddha Bowl** (végétarien) : Dahl de lentilles corail, carottes, choux rouges, houmous, ravioles maison, flan de potimarron et salade folle **15€**
 - ❖ **La Pescado** : Carpaccio de saumon, espuma citron verveine, salade verte, sauté de pommes de terre aux herbes et sauce tartare maison **17€**
 - ❖ **La Padena** : Camembert rôti au chorizo miel ou à l'ail et au vin blanc, jambon cuit aux herbes jambon cru 100% Duroc, salade verte **17 €**
 - ❖ **L'Alpine** : Ravioles du Champsaur gratinées au four (quenelles de tomme de vache et purée de pommes de terre), sauce aux morilles, jambon cru 100% Duroc, salade verte **19 €**
- Supplément Pata Negra** (jambon cru d'exception Pata Negra Bellota supérieur) **+ 3€**

Desserts :

Fondant au chocolat, coupe de glace ou desserts maison
Faisselle de Lozère, confiture ou crème de marrons d'Ardèche

Bon appétit !

Suggestion du jour : voir ardoise