



*Hôtel Le Mas de mon Père* ★★★



Restaurant *L'Alambic*

[www.lemasdemonpere.com](http://www.lemasdemonpere.com)

---

## *Menu Carte*

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert : 31 €

Entrée, Plat, Fromage et Dessert : 35 €

Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert : 46 €

...A choisir à la carte

### *Les Entrées ..... 13 €*

Pressé de Canard Confit au Cœur de Foie Gras. Laque au Cognac  
*Duck conserve with foie gras, Cognac reduction*

Velouté de Châtaignes aux Pépites de Foie Gras Poêlées  
*Chesnut Soup with foie gras pieces*

Rosace de Crabe des Neiges Décortiqué,  
Huile d'Olive, Citron et Suprêmes d'Agrumes (Supplément : 4€)  
*King Crab meat, with Olive Oil, Lemon and agrums suprems*

Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Chutney de Fruits  
*Homemade Foie gras with fruit chutney*

Gambas en Ecrin Croustillant, Sauce Orange et Jasmin  
*Large prawns in a Crispy case with jasmine and orange sauce*

Cuisses de Grenouille Poêlées en Persillade  
*Frogs' Legs cooked with herbs, butter and garlic*

Fricassée de Cèpes et Condiments sur une Tartine de Crumble Forestier  
*Fricassee of ceps and condiments on a Slice of Forest Crumble*

Nos tarifs sont TTC, Service inclus



*Hôtel Le Mas de mon Père* ★★★



Restaurant *L'Alambic*

[www.lemasdemonpere.com](http://www.lemasdemonpere.com)

---

*Les Poissons ... 18 €*

Filet de Rouget en Ecailles de Pomme de Terre,  
Comme chez Monsieur Paul....

*Filet of red mullet with potatoes scallops as in Mr Paul's restaurant*

Fleur de Sole et Noix de Saint Jacques, Crème Safranée (Supplément : 2 €)

*Petals of Sole and scallops, safran cream*

Cassolette de Joes de Loup, Supions et Crevettes Papillons

*Casserole of seabass cheek, seafood and butterfly prawns*

Truite de Nos Rivières Poêlée, Sauce Ecrevisse

*Local river trout, crayfish sauce*

*Les Viandes .... 17 €*

(Toutes nos viandes bovines proviennent de l'Union Européenne)

Médailillon de Veau, Sauce aux Cèpes

*Medallions of veal, with ceps sauce*

Filet de Bœuf Brioché et Lamelles de Truffes d'Automne

Sauce Périgueux (Supplément : 15 €)

*Tenderloin Brioche, and Slices of Autumn truffles. Perigueux Sauce*

Carré d'Agneau en Croûte de Sel et Herbes Fraiches,

Jus au Thym et Romarin

*Loin of lamb with salt and herb crust, rosemary and thyme juice*

Côte de Veau à l'Emulsion de Truffe Noire

*Veal chop, with Black Truffle Cream*

Volaille Fermière d'Ardèche Rôtie et son Jus Réduit

*Ardéchoise roasted farm poultry*

Ris de Veau Poêlé à la Crème Légère et Flambé au Cognac

*Sweetbreads cooked with light cream and cognac*

Nos tarifs sont TTC, Service inclus



*Hôtel Le Mas de mon Père* ★★★



Restaurant *L'Alambic*

[www.lemasdemonpere.com](http://www.lemasdemonpere.com)

---

*Les Fromages... 6 €*

Trio de Fromages Affinés

*A selection of three French cheeses*

Le Demi Picodon AOC d'Ardèche en Deux Façons

*Dry Goat cheese*

Faisselle Ardéchoise à la Crème, ou Crème de Marron ou Miel

*Cottage cheese with cream or Chestnut cream or honey*

*Les Desserts... 7 €*

Muffin aux Fruits Rouges et son Tourbillon Glacé Mure-Cassis

*Blueberries Muffin and Iced Blackcurrant Swirl*

Soupe au Chocolat, accompagnée de Pain d'Épice Maison

et d'une Brochette de Fruits Frais (Supplément : 2 €)

*Chocolat soup, with Gingerbread and fruits skewer*

Moelleux Tiède au Chocolat, Emulsion au Carambar

*Warm chocolate cake and Fudge mousse*

Omelette Glacée Ardéchoise

*Ardéchoise ice Omelette*

Tarte Tatin à l'Ananas Caramélisé et Gingembre Confit,

Sorbet « Cœur d'Ananas »

*Caramelized Pineapple tart tatin and candied ginger, and sorbet*

Assortiment de Glace et Sorbet (3 boules)

*Selection of ice cream or sorbet*

La Palette Ardéchoise

(Glace Vanille, Glace Marron, Crème de Marron, Chantilly et Biscuit à la Liqueur de Châtaigne)  
(Vanilla ice cream, chestnut ice cream, chestnut cream, whipped cream and Biscuit with Chestnut liquor)

Nos tarifs sont TTC, Service inclus