

LA CARTE

LE GUIDE
MICHELIN



Gault & Millau

NOS ENTRÉES

- CROMESQUIS D'ESCARGOT, ESPUMA DE POMMES DE TERRE, PERSIL ET AIL DE LA DRÔME... 21€
- ŒUF PARFAIT, JUS CONCENTRÉ DE MEURETTE, ÉTUVÉE DE CHOUX AU LARD, TUILE CROQUANTE... 17€
- CARPACCIO DE CABILLAUD, MARINADE AROMATIQUE, AVOCAT, FOCACCIA, GEL IODÉ ET YAOURT... 23€

NOS PLATS

- NOIX DE SAINT JACQUES, POIREAUX ET GRIBICHE EN VINAIGRETTE, VELOUTÉ D'HIVER FUMÉ... 29€
- VOLAILLE ET ÉCREVISSSES... SUPRÊME EN BASSE TEMPÉRATURE, TUILE, BISQUE ET CONDIMENTS... 29€
- RIS DE VEAU, COMPRESSÉ DE POMME DE TERRE ET LARD, JUS DE VIANDE À L'AIL DE LA DRÔME... 36€

NOS FROMAGES

- SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE... 15€
- CRÉATION FROMAGÈRE DU MOMENT... 12€

NOS DESSERTS

- PISTACHE ET AMANDE GLACÉES, ESPUMA FLEUR D'ORANGER, CRÈMEUX ET PRALINÉ DE PISTACHE... 12€
- MUESLI PÉCAN, CRÈME DIPLOMATE, MARRONS D'ARDÈCHE, CRÈME GLACÉE NOIX ET RHUM... 12€
- BISCUIT SARRASIN, TUILE CACAO, CONFITURE DE LAIT GLACÉ, CRÈME MONTÉE AU MIEL... 12€

LA CAVE
EN APERÇU...

BLANCS

- LES TERRIERS «FRAICHEUR MINÉRALE»
AOP VIVARAIS 2022 75 CL : 25 €
- CHRISTOPHE.B «LES BRAYONNETTES»
AOP SAINT JOSEPH 2022 75 CL : 40 €
- «CHANTE ALOUETTE» CHAPOUTIER
AOP HERMITAGE 2020 75 CL : 90 €

ROSÉS

- PUECH HAUT «WATUSI»
AOP COTEAUX DU LANGUEDOC 2023 75 CL : 32 €
- DOMAINE DES BOSQUETS
AOP GIGONDAS 2021 75 CL : 40 €

ROUGES

- «LIEU DIT» ÉTIENNE GUIGAL
AOP SAINT JOSEPH 2020 75 CL : 75 €
- DOMAINE DES BOSQUETS
AOP GIGONDAS LE LIEU DIT 2022 75 CL : 40 €
- DOMAINE GALLETY «HAUTES VIGNES»
AOP CÔTES DU VIVARAIS 2018 75 CL : 28 €

CHAMPAGNES

- PIPER-HEIDSIECK «ESSENTIEL» EXTRA BRUT 70 €
- LOUIS ROEDERER «CRISTAL» 2008 570 €

MENU DU MARCHÉ

À PARTIR DE 27€

MERCREDI, JEUDI & VENDREDI MIDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

NOUS VOUS PROPOSONS UNE ENTRÉE, UN PLAT & UN DESSERT
À L'ARDOISE. QUANTITÉ LIMITÉE. (PLAT DU JOUR 24€)

MENU ENFANTS

(DE MOINS DE 10 ANS)

17€

RAVIOLES DU DAUPHINÉ, MÈRE MAURY, CRÈME AU PARMESAN
OU FILET DE VOLAILLE RÔTI, JUS CRÉMÉ, POMMES DE TERRE

DESSERT DU MOMENT...

MENU DÉGUSTATION

2 ENTRÉES-PLAT-FROMAGE-DESSERT 69€

CARPACCIO DE CABILLAUD, MARINADE AROMATIQUE,
AVOCAT, FOCACCIA, GEL IODÉ ET YAOURT

&

CROMESQUIS D'ESCARGOT, ESPUMA DE POMMES
DE TERRE, PERSIL ET AIL DE LA DRÔME

NOIX DE SAINT JACQUES, POIREAUX ET
GRIBICHE EN VINAIGRETTE, VELOUTÉ D'HIVER FUMÉ
OU

RIS DE VEAU, COMPRESSÉ DE POMME DE TERRE,
JUS DE VIANDE À L'AIL VIOLET DE LA DRÔME.

FROMAGES AFFINÉS M.O.F. ou CRÉATION FROMAGÈRE

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

MENU BISTRONOMIQUE

ENTRÉE-PLAT-FROMAGE OU DESSERT 45€

ENTRÉE-PLAT-FROMAGE-DESSERT 55€

ŒUF PARFAIT, JUS CONCENTRÉ DE MEURETTE,
ÉTUVÉE DE CHOUX AU LARD, TUILE CROQUANTE
OU

CARPACCIO DE CABILLAUD, MARINADE AROMATIQUE,
AVOCAT, FOCACCIA, GEL IODÉ ET YAOURT

NOIX DE SAINT JACQUES, POIREAUX ET
GRIBICHE EN VINAIGRETTE, ET VELOUTÉ D'HIVER FUMÉ
OU

VOLAILLE ET ÉCREVISSSES... SUPRÊME EN BASSE
TEMPÉRATURE, TUILE, BISQUE ET CONDIMENTS

FROMAGES AFFINÉS M.O.F.

OU

CRÉATION FROMAGÈRE

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

MENU TRUFFES DE LA DRÔME

2 ENTRÉES-PLAT-FROMAGE OU DESSERT 99€

2 ENTRÉES-PLAT-FROMAGE -DESSERT 109€

ŒUF À 64° AUX TRUFFES, TARTINE AU BEURRE TRUFFÉ

TARTARE DE NOIX DE SAINT JACQUES AUX TRUFFES

FILET DE BŒUF ROSSINI, FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ,
RÉDUCTION DE RASTEAU ET RAPÉ DE TRUFFE MINUTE

BRIE FERMIER TRUFFÉ

CROQUANT CACAO, TIRAMISU LÉGER ET
GLACE AUX TRUFFES OU
DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

Réservez au : 04 75 01 31 90

HORAIRES : DU MERCREDI AU DIMANCHE : 12H-13H30 ET VENDREDI ET SAMEDI : 19H- 21H30

MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS : CHÈQUE, ESPÈCES, CB (MINIMUM 11€)

