

A la Carte

Les Entrées

**Velouté de potimarron bio
Chantilly à la truffe d'été**
9.00€

**Panna cotta de betterave bio et son
crèmeux chèvre**
10.00 €

**Brandade de morue à la graine de
fenouil et sa salade**
11.00 €

**Terrine maison de cochon, marron,
noisette et sauge**
10.00 €

**Le Foie gras maison et sa brioche
(Selon disponibilité)**
17.00€

Les Plats

**Gratin de Ravioles du Royans selon
l'envie du chef** 18.00€

**Retour de pêche rôtie avec sa viennoise à
la verveine** 19.00€

**Suprême de Pintade de Portes en
Valdaine et son jus aux noix**
19.00 €

Tête de veau et sa sauce gribiche
18.00 €

**Le Filet de Bœuf de la région et sa sauce
au poivre** 26.00€

Nos Fournisseurs Locaux

Pain & Viennoiserie :

Boulangerie aux 5 sens (La Bégude)
Boulangerie le chant du pain (La Bégude)
Fournil des Comètes Bio (Le Poët Laval)

Légumes :

Maraichers bio en fonction des saisons :
Ghislaine Bertin, Vincent Dequae (La Touche)
Philippe Comte (Châteauneuf du Rhône)

Viande :

Boucherie Charlaix (La Bégude)
Boucherie Tout en gros (Montélimar)
Les Plumes Portoises (Portes en Valdaine)

Fromage :

Picodon, maison Cavet (Dieulefit)
Brebis, Ferme la Feie (Pont de Barret)

Les douceurs :

Glace bio Terre adélice (St Sauveur)
Chocolatier artisan A. Morin (Donzère)

Le Menu Enfant 10.00€

(Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans)

Un verre de Sirop, de limonade ou de jus
d'orange

Gratin de ravioles à la crème
Ou

Suprême de Volaille et sa garniture
Ou

Steak Haché et sa garniture
~

Mousse au Chocolat
Ou

Glace 2 boules (vanille, chocolat, pistache,
ou framboise)

Le Menu Terroir

31.50€

Velouté de potimarron bio, Chantilly à la truffe d'été

Ou

Panna Cotta de betterave bio et son crémeux au chèvre

Ou

Brandade de morue à la graine de fenouil et sa salade

Ou

Terrine maison de cochon, marron, noisette et sauge

Ou

Le Foie gras maison

Brioche et chutney

(Supplément 5.00€ dans le menu)

~

Gratin de Ravioles du Royans selon l'envie du chef

Salade et jambon cru

Ou

Retour de Pêche rôtie avec sa viennoise à la verveine

Riz pilaf, légume et beurre blanc à la verveine

Ou

Suprême de pintade de Portes en Valdaine

Jus aux noix, pommes purée et légume

Ou

Tête de veau et sa sauce gribiche

Pommes purée et légume

Ou

Le Filet de Bœuf de la région

Sauce au poivre, Pommes de terre rôties et légume

(Supplément 7.00€ dans le menu)

~

La Carte des desserts

(A l'exception des glaces, toutes nos préparations sont faites maison)

Ces menu et cartes sont disponibles le soir et le weekend.