A la Carte

Les Entrées

Verrine de Pana cotta d'asperges violettes à l'estragon
11.00€

Gaufre de légumes, houmous bio maison et chorizo drômois
11.00€

Salade de courgettes et fèves, chantilly salée au fromage de chèvre
11.00€

Le Foie gras maison et sa brioche
17.00€

~

Les Plats

Magret de canard servi rosé aux griottes
Purée de pommes de terre
19.00€

Pêche du moment Tajine de courgettes, pois chiche et citron confit maison
19.00€

Suprême de pintade à l'ail noir
Garniture de légumes
19.00€

Le Navarin d'agneau de la région
Pommes de terre rôties
19.00€

Le Filet de Bœuf Fin Gras du Mézenc
Sauce poivre et garniture
28.00€

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 :
Le Pistou (Montélimar) ainsi que nos 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)

Le Menu Enfant 10.00€

(Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans)

Un verre de Sirop, de limonade ou de jus de fruit

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, citron ou framboise)

Le Menu Terroir

32.50€

Verrine de Pana cotta d'asperges violettes à l'estragon

Ou

Gaufre de légumes, houmous bio maison et chorizo drômois

Ou

Salade de courgettes et fèves – Chantilly salée au fromage de chèvre

Ou

Le foie gras maison, chutney et brioche
(Supplément 5.00€ dans le menu)

~

Retour de pêche du moment en filet poêlé
Tajine de courgettes et pois chiche bio de la Drôme aux citrons confits maison

Ou

Magret de canard servi rosé aux griottes
Purée de pommes de terre

Ou

Suprême de pintade de Portes en Valdaine
Jus à l'ail noir et ses légumes

Ou

Le Navarin d'agneau de la région
Et ses légumes printaniers, pommes de terre rôties

Ou

Le Filet de Bœuf Fin Gras du Mézenc
(Supplément 8.00€ dans le menu)
Sauce au poivre, Pommes de terre grenailles et légumes

~

La Carte des desserts

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

(Ces menu et cartes sont disponible le soir et le weekend)