

Menu à l'ardoise :

(Servi tous les jours d'ouverture
sauf jours spéciaux)

**Le midi du mardi au vendredi,
entrée/plat ou plat/dessert
18.50€**

Menu complet 20.00€

~

**Le samedi midi et tous les soirs,
entrée/plat ou plat/dessert
25.00€**

Menu complet 28.00€

Le Menu Enfant 11.50€

(Menu réservé aux 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 fraise)

Les incontournables du Jabron à la carte :

(Donc pas dans le menu à l'ardoise)

Les 6 escargots de Bourgogne en
persillade 9.00€

Le foie gras maison à la truffe
d'été, chutney et sa brioche
19.00€

~

Le gratin de ravioles aux truffes
d'été et sa salade 23.00 €

Le gigot d'agneau de la région
confit à la façon d'un gigot de 7
heures 23.00€

La tête de veau, sauce gribiche
et pommes de terre rôties 19.00€

Le filet de bœuf Fin Gras du
Mézenec, sauce vin rouge et sa
garniture 29.00€

A l'exception des glaces Terre
Adélice, toutes nos préparations
sont faites maison

Nos Fournisseurs Locaux et régionaux

Pain & Viennoiserie :

Boulangerie le chant du pain (La Bégude)

Fournil des Comètes Bio (Le Poët Laval)

Légumes :

Le Pistou (Montélimar) ainsi que nos maraîchers 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)

Fromage :

Picodon, maison Cavet (Dieulefit)

Brebis, Ferme La Féie (Pont de Barret)

Les douceurs :

Glace bio Terre adélice (St Sauveur)

Les vins:

Tous nos amis vignerons avec qui nous travaillons en directe ainsi
que leurs agents