

## ***Le Menu Terroir***

**31.50€**

**Velouté de patate douce au lait de  
coco**

*Ou*

**Les escargots sauce vigneronne aux  
lardons**

*Ou*

**Terrine de cochon et volaille à  
l'estragon**

*Ou*

**Panna cotta de chèvre,  
Crumble de fruits secs et salade**

~

**Pêche du moment rôtie aux agrumes**

Ragoût de pois chiche bio de la Drôme,  
carottes et gingembre

*Ou*

**Tête de Veau**

Sauce gribiche et pommes vapeur

*Ou*

**Cochon de la région braisé à la bière bio  
locale**

Pommes grenaille et légumes

*Ou*

**Filet de Bœuf (supplément de 7.00€)**

Sauce poivre et ses légumes

~

**La Carte des desserts**

## ***Le menu Gourmand***

***(Truffes Melanosporum)***

**42.00€**

**Foie gras maison truffé**

Et sa Brioche

~

**Le gratin de ravioles du Royans aux  
truffes**

Salade et jambon cru

*Ou*

**La ballottine de pintade de Porte en  
Valdaine**

Farce aux truffes

Jus de volaille truffé et sa garniture de  
légumes

~

**La Carte des desserts**

***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, citron ou framboise)

# *A la Carte*

## **Les Entrées**

<b>Velouté de patate douce au lait de coco</b>	9.00 €
<b>Panna cotta de chèvre</b> Salade et crumble de fruits secs	10.00 €
<b>Terrine maison de cochon et volaille à l'estragon</b>	11.00 €
<b>Les Escargots, sauce vigneronne aux lardons</b>	11.00 €
<b>Le Foie gras maison truffé</b> Et sa brioche maison	17.00 €

## **Les Plats**

<b>Le gratin de Ravioles aux truffes (tuber Melanosporum)</b> Salade et jambon cru	20.00 €
<b>Pêche du moment rôtie aux agrumes</b> Ragoût de pois chiche bio de la Drôme, carottes et gingembre	19.00 €
<b>Tête de Veau</b> Sauce gribiche et pommes vapeur	18.00 €
<b>Cochon de la région braisé à la bière bio locale</b> Pommes grenaille et légumes	19.00 €
<b>La ballottine de pintade de Portes en Valdaine</b> Farce aux truffes, jus de volaille truffé et sa garniture de légumes	21.00 €
<b>Le Filet de Bœuf de la région</b> Pommes grenaille, courge muscade et sauce au poivre	26.00 €