

Nos Fournisseurs Locaux

A la Carte

Les Entrées

Crémeux d'asperges violettes bio
10.00€

Brick de picodon rôtie au thym et au miel et sa salade 11.00€

Les escargots sauce vigneronne aux lardons 11.00€

Saucisson pistaché dans sa brioche
10.00€

Le Foie gras maison et sa brioche
17.00€

~

Les Plats

Gratin de Ravioles du Royans au Bleu du Vercors et noix 17.00€

Pêche du moment rôtie à la verveine
19.00€

Ballottine de pintade aux olives de Nyons 19.00€

Le Navarin d'agneau de la région
19.00€

Le Filet de Bœuf Fin Gras du Mézenc
26.00€

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, citron ou framboise)

Le Menu Terroir

31.50€

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

Ou

Brick de picodon rôtie au thym et au miel

Ou

Les escargots sauce vigneronne aux lardons

Ou

Saucisson pistaché dans sa brioche

Ou

Le foie gras maison

(Supplément 5.00€ dans le menu)

~

Gratin de Ravioles du Royans au Bleu du Vercors et noix

Salade et jambon cru

Ou

Pêche du moment rôtie, viennoise à la verveine

Ecrasée de pommes de terre, légumes et beurre blanc à la verveine

Ou

Ballottine de pintade de Portes en Valdaine aux olives de Nyons

Jus à l'ail noir et ses légumes

Ou

Le Navarin d'agneau de la région

Et ses légumes printaniers

Ou

Le Filet de Bœuf Fin Gras du Mézenc

(Supplément 7.00€ 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)