

# **Bienvenue au Jabron,**

**Etant tous les deux originaires de la vallée du Rhône et ayant travaillé dans diverses régions de France et à l'étranger ; nous tenions à mettre principalement en avant les produits locaux ou régionaux mais en les travaillant parfois de manières différentes liées à nos expériences passées.**

**Avant de devenir hôtelier restaurateur j'étais Sommelier, c'est pourquoi j'attache une importance toute particulière à notre sélection de vins.**

**Nous avons ainsi voulu promouvoir régulièrement une appellation ou une région viticole.**

**Vous pourrez découvrir ces vins au verre ou en carafe en accords avec certains de nos mets.**



**Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts, à l'exception de nos glaces qui sont fabriquées par un artisan glacier ardéchois.**

**22.00€ avec entrée et plat**

**25.50€ avec entrée, plat et dessert**

**28.00€ avec entrée, plat, fromage et dessert**

**(Ces Menus ne sont disponibles que le soir et les weekend)**

## **Les Entrées**

### **L'endive**

Servie en tarte tatin avec de la pomme et une salade

*Suggestion d'accompagnement un verre de Rully Blanc, Chardonnay Bourgogne 5.00 €*

### **Le Saint Marcellin \***

Rôti en feuille de brick accompagné de sa salade et Magret de Canard fumé

*Suggestion d'accompagnement un verre de Rully Blanc, Chardonnay Bourgogne 5.00 €*

### **Le Potimarron Bio \***

Servi en velouté avec sa chips de lard

*Suggestion d'accompagnement un verre de Viognier, domaine Durand 4.50 €*

### **Le Pâté Croûte maison \***

Farci à la volaille et au pesto de tomates séchées

*Suggestion d'accompagnement un verre de Côtes du Rhône rouge, les deux Cols 3.50 €*

### **Les Escargots de Salettes \* bio**

En demi-douzaine au Beurre persillé

*Suggestion d'accompagnement un verre de saucerre Blanc 5.00 €*



## Les Plats

### Le Cabillaud

Le dos de cabillaud, cuit en basse température accompagné de légumes au curry et de riz

*Suggestion d'accompagnement un verre de Rully Blanc, Chardonnay Bourgogne 5.00 €*

### Les Ravioles du Royans et les champignons\*

En gratin à la crème de champignons accompagnées de jambon cru

*Suggestion d'accompagnement un verre de Grignan Rouge 4.00 €*

### Le Veau

Le Grenadin servi avec un jus à la Sauge, des pommes de terre rôties et sa garniture de légumes

*Suggestion d'accompagnement un verre de Côtes du Rhône rouge, les deux Cols 3.50 €*

### Le Sanglier

Le Filet mignon servi avec une purée de courge, des pommes de terre rôties et une sauce vin rouge

*Suggestion d'accompagnement un verre de Crozes Hermitage rouge 5.00 €*

### L'andouillette\*

Rôtie avec des oignons et de la moutarde à l'ancienne et accompagnée de pommes de terre vapeur

*Suggestion d'accompagnement un verre de Crozes Hermitage rouge 5.00 €*



# Le Menu Enfant

*9.00 € par personne*

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

Gratin de ravioles à la crème

Ou

Suprême de Volaille et sa garniture de légumes

Ou

Steak Haché et sa garniture de légumes

~

Mousse au Chocolat

Ou

Glace 2 boules (vanille, chocolat, pistache, citron ou fraise)

(Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans)