

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.

Le Menu du moment 26.00€

Le Saint Marcellin

En crumble de fruits secs et sa salade

Ou

Les Châtaignes de l'Ardèche

Servies en velouté avec du fromage frais et des éclats de noisettes

Ou

Les Escargots de Salettes bio

En demi-douzaine au Beurre persillé

~

Les Joes de Cabillaud

Bisque légère, purée de patate douce et fenouil braisé

Ou

Le Veau

Le Grenadin servi avec une crème de champignons et son gratin dauphinois croustillant

Ou

Le Poulet bio de la région au citron de Nice

Braisé avec des épices douces, servi avec des carottes et des pommes vapeur

~

La Carte des desserts

Le menu Gourmand 38.00€

(Sans les Fromages 36.00€)

Les Noix de St Jacques

A l'huile de truffe, Millefeuille de Céleri truffé, salade de mâche

~

Le Filet de Bœuf

Sauce au poivre sauvage, légume et gratin dauphinois croustillant

~

Les Fromages

~

La Carte des desserts

A la Carte

Les Entrées

Les Châtaignes de l'Ardèche,	9,00 €
Servies en velouté avec du fromage frais et des éclats de noisettes <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Viognier 4.50€</i>	
Les Escargots de Salettes bio,	9,00€
En demi-douzaine au Beurre persillé <i>Suggestion d'accompagnement un verre de saucerre Blanc 5.00€</i>	
Le Saint Marcellin,	12,00€
En crumble de fruits secs et céréales et sa salade <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Rully Blanc, Chardonnay 5.00€</i>	
Les Foies de volaille,	12,00€
En terrine et sa gelée de Rasteau doux accompagnée d'une salade <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Côtes du Rhône rouge 3.50€</i>	
Les Noix de St Jacques,	15,00€
A l'huile de truffe, Millefeuille de Céleri truffé, salade de mâche <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Rully Blanc, Chardonnay 5.00€</i>	

Les Plats

Les Ravioles du Royans et le Bleu du Vercors	15,00€
En gratin accompagné de Noix de la région <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Grignan Rouge 4.00€</i>	
Le Poulet bio de la région au citron de Nice	16,00€
Braisé aux épices douces, servi avec des carottes et des pommes vapeur <i>Suggestion d'accompagnement un verre de saucerre Blanc 5.00€</i>	
Les Joues de Cabillaud	17,00 €
Bisque légère, purée de patate douce et fenouil braisé <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Rully Blanc, Chardonnay 5.00€</i>	
Le Veau	18,00 €
Le Grenadin servi avec une crème de champignons et son gratin dauphinois croustillant <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Pinot noir, Bourgogne 4.00€</i>	
Le Filet de Bœuf	25,00 €
Sauce au poivre sauvage et gratin dauphinois croustillant <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Crozes Hermitage rouge 5.00€</i>	

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)