

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€

Velouté de Patates douces, faisselle et éclats de noisette

Ou

Pâté Croûte maison farcie aux foies de volaille

Ou

Les escargots bio de la région en ragoût aux champignons et persillade

Ou

Les Rillettes de poisson, fromage frais à l'ail noir

~

Le Dos de Cabillaud, viennoise aux noix, lentilles et sauce à la moutarde en grains

Ou

Le Pot au Feu de Bœuf Fin Gras du Mezenc et ses légumes racines

Ou

La Tête de Veau Braisée, Sauce gribiche et pommes vapeur

Ou

Le suprême de pintade de la famille Edmond Jus à l'estragon

~

La Carte des desserts

Le menu Gourmand 38.00€

(Sans les Fromages 36.00€)

Les Noix de St Jacques

A l'huile de truffe, Purée de Céleri truffée,

~

Pièce de Bœuf Fin Gras du Mezenc

Poêlée, Sauce au poivre sauvage, légume et gratin dauphinois croustillant

~

Les Fromages

~

La Carte des desserts

A la Carte

Les Entrées

Les Patates douces,	8.00€
Servies en velouté avec de la faisselle et des éclats de noisette. <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Viognier 4.50€</i>	
Le Pâté Croûte maison	12.00€
Farce de foies de volaille et de Cochon. <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Côtes du Rhône rouge 3.50€</i>	
Les escargots de la région Bio	11.00€
Servis en ragoût aux champignons et persillade. <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Rully Blanc, Chardonnay 5.00€</i>	
Les Rillettes de poisson	12.00€
Accompagnées de fromage frais à l'ail noir. <i>Suggestion d'accompagnement un verre de saucerre Blanc 5.00€</i>	
Les Noix de St Jacques,	15.00€
A l'huile de truffe, Purée de Céleri truffée <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Rully Blanc, Chardonnay 5.00€</i>	

Les Plats

Les Ravioles du Royans et le Bleu du Vercors Bio	15.00€
En gratin accompagné de Noix de la région <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Grignan Rouge 4.00€</i>	
Le Dos de Cabillaud Rôti	17.00€
Croûte de Viennoise aux noix et Grana, lentilles et sauce à la moutarde en grains <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Rully Blanc, Chardonnay 5.00€</i>	
Le Pot au Feu de Bœuf Fin Gras du Mezenc	18.00€
Paleron et Jarret et leurs légumes racines <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Grignan Rouge 4.00€</i>	
La Tête de Veau	16.00€
Braisée dans son bouillon, Sauce gribiche et pommes vapeur <i>Suggestion d'accompagnement un verre de Pinot noir, Bourgogne 4.00€</i>	
Pièce de Bœuf Fin Gras du Mezenc	25.00€
Poêlée, Sauce au poivre sauvage, légume 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)