

# **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 Petits pois** à la menthe

*Ou*

**Pâté Croûte maison** farci à la volaille et au pesto de tomates séchées

*Ou*

**Les asperges violettes** à la façon d'une crème brûlée et sa salade

*Ou*

**Les Asperges vertes**, brousse de brebis bio, jambon cru, pesto d'asperges et salade

~

**Le filet de Truite**, poêlé servi avec des fèves, du riz vénéré et une sauce vierge à l'huile d'olive de Nyons

*Ou*

**Le Magret de canard** cuit en basse température, julienne d'asperges et crème au lard

*Ou*

**Le Foie de Veau** en persillade, carottes et pommes de terre rôties

*Ou*

**Le gratin de ravioles**, au Bleu du Vercors bio et aux noix

~

**La Carte des desserts**

## ***Le menu Gourmand 38.00€***

( Sans les Fromages 36.00€)

**Les Noix de St Jacques**

Pointes d'asperges violettes et crème aux morilles

~

**Pièce de Bœuf Fin Gras du Mezenc**

Poêlée, Sauce au poivre sauvage, légume et gratin de ravioles aux morilles

~

**Les Fromages**

~

**La Carte des desserts**

## *A la Carte*

### **Les Entrées**

<b>Velouté de Petits pois à la menthe</b>	8.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Viognier 4.50€</i>	
<b>Le Pâté Croûte maison</b> , farce de volaille, Cochon et pesto de tomates séchées	12.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Côtes du Rhône rouge 3.50€</i>	
<b>Les escargots de la région Bio</b> , Une demi-douzaine en persillade	9.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de saucerre Blanc 5.00€</i>	
<b>Les Asperges violettes</b> , à la façon d'une crème brûlée	10.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Rully Blanc, Chardonnay 5.00€</i>	
<b>Les Asperges vertes</b> , brousse de brebis bio, jambon cru et pesto d'asperges	12.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de saucerre Blanc 5.00€</i>	
<b>Les Noix de St Jacques</b> , pointes d'asperges violettes et sauce aux morilles	15.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Rully Blanc, Chardonnay 5.00€</i>	

### **Les Plats**

<b>Le Gratin de Ravioles du Royans</b> , au Bleu du Vercors Bio et noix	15.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Grignan Rouge 4.00€</i>	
<b>Le Filet de truite</b> , juste poêlé, servi avec des fèves et du riz vénéré	16.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Rully Blanc, Chardonnay 5.00€</i>	
<b>Le Magret de canard</b> , julienne d'asperges et une crème au lard	17.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Crozes Hermitage rouge 5.00€</i>	
<b>L'agneau de la région</b> , cuit à la façon d'un gigot de 7 heures	19.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Côtes du Rhône rouge 3.50€</i>	
<b>Le Foie de Veau</b> , en persillade, de pommes de terre rôties et carottes	16.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Pinot noir, Bourgogne 5.00€</i>	
<b>Pièce de Bœuf Fin Gras du Mezenc</b> , sauce au poivre et ravioles aux morilles	25.00€
<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)