

Le Menu du moment

26.00€

Velouté de carottes

Au cumin et Tuile aux épices

Ou

Terrine de lapin

Aux noisettes et au thym

Ou

Le Bleu du Vercors Bio

En feuilleté croustillant

Aux noix et aux poires et sa salade

Ou

Le gâteau d'escargots

Aux champignons et Pesto à l'ail des ours

~

Le Filet de truite

Sauce au cresson et petit épeautre comme
un risotto aux carottes

Ou

Le Magret de Canard

Cuit en basse température, sauce et
gremolata d'agrumes pommes de terre
rôties et carottes

Ou

La Tête de veau sauce gribiche

Pommes de terre vapeur

Ou

Le suprême de pintade de la région

Jus à l'estragon et garniture de saison

~

La Carte des desserts

Le menu Gourmand 38.00€

(Sans les Fromages 36.00€)

Les Noix de St Jacques

Bisque crémée et purée de persil racine

~

Le bœuf fin gras du Mézenc

Le Faux filet poêlé

Sauce au poivre de Voatsiperifery

~

Les Fromages

~

La Carte des desserts

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)

A la Carte

Les Entrées

Velouté de carottes au cumin Tuile aux épices	8.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Grignan ou Côtes du Rhône blanc 4.00€</i>	
La terrine de lapin aux noisettes et au thym	10.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Côtes du Rhône rouge 3.50€</i>	
Le Gâteau d'escargots aux champignons, pesto à l'ail des ours	10.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Sancerre blanc 5.00€</i>	
Le Bleu du Vercors bio en croustillant aux noix et aux poires et sa salade	10.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Chardonnay 5.00€</i>	
Les Noix de Saint Jacques , bisque de crustacés et purée de persil racine	15.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Chardonnay 5.00€</i>	

Les Plats

Le Filet de truite sauce au cresson, accompagné de petit épeautre aux carottes	17.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Chardonnay 5.00€</i>	
Le Magret de Canard , Cuit en basse température, jus aux agrumes, compotée de kumquats	17.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Crozes Hermitage rouge 6.00€</i>	
La tête de Veau sauce gribiche et pommes de terre vapeur	16.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Pinot noir 5.00€</i>	
Le Suprême de pintade de la région jus à l'estragon garniture de saison	17.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Côtes du Rhône rouge 3.50€</i>	
Le Faux Filet de fin gras du Mézenc , sauce au poivre de Voatsiperifery	25.00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre de Crozes Hermitage rouge 6.00€</i>	

Toutes nos viandes sont d'origine française

Ces Menus ne sont disponibles que le soir et le Weekend

Extrait de notre carte des vins

Vins Blanc :

St Joseph, Domaine Guy Farge « <i>Vania</i> »	29.00 €
Crozes Hermitage, Domaine Alain Graillot	28.00 €
Condrieu, Domaine Pierre Jean Villa « <i>Jardin Suspendu</i> »	48.00 €
Chassagne Montrachet, Sylvain Morey 1 ^{er} cru « <i>En Caillerets</i> »	64.00 €
Rully, Domaine Jean Baptiste Ponsot « <i>En Bas de Vauvry</i> »	29.00 €
Sancerre, Domaine Lucien Crochet	29.00 €

Vins Rosé :

Grignan, Domaine de Montine « <i>Gourmandises</i> »	16.00 €
Grignan, Domaine du Chardon Bleu « <i>Cuvée Ritournelle</i> »	16.00 €

Vins Rouge :

Saint Emilion, Château Grand Pontet 2006 Grand cru	69.00 €
Saint Julien, Reserve de Leoville Barton	55.00 €
Gevrey Chambertin, Domaine Philippe Rossignol 1 ^{er} cru	50.00 €
Chambolle Musigny, Domaine de la Pousse d'Or	69.00 €
Savigny les Beaune, Domaine Simon Bize « <i>Aux Grands Liards</i> »	39.50 €
Crozes Hermitage, Domaine Alain Graillot	34.00 €
Saint Joseph, Domaine Aurelien Chatagnier	30.00 €
Saint Joseph, Domaine du Monteillet « <i>Cuvée du Papy</i> »	34.00 €
Cornas, Domaine E & J Durand « <i>Prémices</i> »	34.50 €
Côte Rôtie, Domaine du Monteillet « <i>Fortis</i> »	59.00 €
Côtes du Rhône, « <i>Alyzée</i> » Les deux cols	18.00 €
Vinsobres, Domaine Chaume-Arnaud	23.50 €
Rasteau, Domaine de Beurenard	26.00 €
Vacqueyras, Domaine le Sang des Cailloux « <i>Lopy</i> »	38.00 €
Chateauneuf du Pape, Clos des Brusquières	41.00 €

Horaires Restaurant / Opening Time

Déjeuner / Lunch

Du Mardi au Dimanche de 12h à 13h30 / Tuesday until Sunday 12pm until 13.30pm

Dîner / Dinner

Du Mardi au Samedi de 19h30 à 20h30/ Tuesday until Saturday from 7.30pm until 8.30pm