



Le Chef et sa brigade vous souhaitent la Bienvenue

Label « **PROMENADE GOURMANDE EN DRÔME** »



Les Restaurants en Drôme et producteurs drômois s'associent pour vous proposer grâce à leurs savoir-faire
Le meilleur de la gastronomie et du terroir

*Notre cuisine est à base de produits de qualité / Our cooking is prepared with quality products
Nos viandes sont d'origine UE / Our meats are European Union origin*



Entrée/Plats 27€

Entrée/Plat/Dessert 31 €

Plat/Dessert 27 €

Pour Commencer ...

Escalope de foie gras de canard poêlée, blinis de fruits sec, jus à la fève de Tonka, écume de lait d'amande (supplément de 6 €)

Fried cutlet of "foie gras" of duck, blinis of dry fruits, tonka bean sauce, emulsion of almond milk

*

Pressé de jarret de cochon au chorizo Ibérique et trompettes de la mort, compotée d'oignons rouges aux épices sur toast

Terrine of pig knuckle cooked with Iberian chorizo and black trumpet mushrooms, gingerbread red onions jam on toast

*

Noix de St Jacques, épeautre de la Drôme au cresson de Fontaine, émulsion au piment d'Espelette

Scallop, spelt of the Drôme in the watercress of Fountain, emulsion in the Espelette chili

*

Velouté de Potimarron au beaufort, gressin au pavot bleu

Pumpkin cream soup Beaufort flavored, breadstick of blue poppy-seed



Pour Continuer ...

Dos de cabillaud au bouillon légèrement fumé, fondue de poireaux au thé Lapsang-Souchong

Back of cod in a slightly smoked broth, fondue of leeks Lapsang-Souchong tea flavored

*

Filet de bœuf contisé au lard Colonnata , petits légumes oubliés, pommes croquettes au cumin, jus corsé au poivre de Tellicherry

Beef fillet stuffed with bacon Colonnata, fried small vegetables, potato croquette cumin flavored, strong pepper Tellicherry sauce.

*

Dodine de pintade de la Drôme au parfum de truffe noire, pastilla de choux rouge aux épices, gratin de gnocchis

Drôme guinea fowl rolled black truffle flavored, pastilla of red cabbages spiced, gratin of gnocchis

*

Filet de truite de l'Ardèche, barigoule d'artichauts, purée de cerfeuil tubéreux, jus corsé au poivre de long de Java

Ardèche trout fillet, stew artichokes, mashed chervil, Java pepper sauce

*

Choux farcie avec une duxelles de champignons et risotto crémeux

Cabbages stuffed with a minced mushrooms and creamy risotto



Pour Terminer sur une Pause Gourmande ...

Assiette de fromages affinés

Matured cheese plate

*

Faisselle selon votre envie « nature, sucre, coulis de fruits rouges, miel, crème»

Cottage cheese according to your taste (nature, with sugar, berries coulis, honey, cream)

*

Poire pochée, ganache chocolat sauce et éclats de pistache

Poached pear, chocolate ganache and sliver of pistachio nut

*

Crème brûlée aux Kumquats confits, tuile de grué de cacao

“Crème brûlée” cooked with candied kumquats, cocoa biscuit

*

Cheesecake sur sablé breton, coulis de fruits rouge, sorbet framboise

Cheesecake on Breton shortbread cookie, red berries coulis, raspberry sherbet

*

Gratin de fruits exotiques et sa glace

Exotic fruits gratin and its ice cream

*

Café gourmand

Coffee served with different small dessert



Menu Enfant 12 € jusqu'à 10 ans



Filet de poisson façon « Fish and Chips » / pommes croquettes et légumes de saison

ou

Mini burger / pommes croquettes et légumes de saison

2 boules de glace au choix

ou

Salade de fruits

ou

Brownie

Boisson au choix

