

# Carte et Menus d'automne



## Les Suggestions de Midi Servies uniquement le midi

Plat du Jour :	9.5 €
Entrée du jour + Plat du Jour	12.5€
Plat du Jour + Dessert du jour	12.5 €
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	15 €

### Menu enfant Junior : 8€

Petite salade composée



Steack Haché ou Poissons Panés

Accompagnements au choix:

Ravioles, Rusty de Pomme de terre,  
Légumes

Ou

Ravioles : nature, jambon blanc,  
jambon cru



Mousse au Chocolat ou Glace

### Menu enfant gourmet : 14 €

Mise en Bouche



Plat au choix sur le menu  
découverte (en plus petite quantité)



Mousse au Chocolat ou Glace

Un sirop, un verre de jus d'orange,  
verre de limonade ou verre de Coca  
Cola est inclus dans les menus  
enfants

## Menu Découverte: 27 €

### Menu Découverte avec fromage : 29 €

Mise en bouche

#### Entrée:

Crème Brûlée de patates douces et chiffonnade de Carré de Picq

Ou

Velouté de châtaignes aux escargots sautés à l'huile de truffe

#### Plats :

Rouleau de truite d'Archiane en deux cuissons au jus de fenouil et gratiné de choux

Ou

Caille entière de Drôme farcie à la caillette

(Viandes Origines : Drôme)

#### Fromage :

Assiette de Fromage Sec de la région accompagnée de Mesclun de salade, fruits secs et cuillère de confiture

Ou

Fromage blanc de vache (crème, miel ou coulis)

Ou

Faisselle de chèvre de Gaec du Mas

#### Dessert : (Tous nos desserts sont maison)

Dessert au choix sur l'ensemble de la carte

Tous nos plats sont faits maison, en utilisant 95% de produits frais et en privilégiant les approvisionnements locaux et français. Les mets sont élaborés par des cuisiniers diplômés ou en cours de formation.

## La Carte :

### Entrées :

Velouté de châtaignes aux escargots sautés à l'huile de truffe	8 €
Tarte fine de sanglier et chutney de potimarron	10 €
Duo de foie gras : l'un poêlé, l'autre en terrine au pintadeau et olives noires de Nyons	13 €
Crème brûlée de patates douces et piment d'Espelette et chiffonnade de Carré de Picq	8 €
Gratiné de ravioles aux gambas et safran	13 €

### Plats :

Pavé de Cerf façon Rossini, sauce truffée et escalope de foie gras	24 €
Caille entière de Drôme farcie à la caillette	19 €
Filet de Bœuf aux cèpes	23 €
Duo terre et mer d'agneau et Noix de Saint jacques, sauce au vin rouge et échalotes	21 €
Rouleau de truite d'Archiane en deux cuissons au jus de fenouil et gratiné de choux	19 €

Viande d'origine française

Tous nos plats sont faits maison, en utilisant 95% de produits frais et en privilégiant les approvisionnements locaux et français. Les mets sont élaborés par des cuisiniers diplômés ou en cours de formation.

Fromage :

Assiette de Fromage Sec de la région accompagnée de Mesclun de salade, fruits secs et cuillère de confiture	6 €
Fromage Blanc de vache ( crème, miel ou coulis)	3 €
Faisselle de chèvre de Gaec du Mas	3 €

Dessert :

Tiramisu à la crème de marron et fruits de saison	7 €
Forêt noire revisitée au chocolat Valrhona et oranges au grand Marnier	8 €
Rocher du Chef : Boule de Crème Brûlée glacée recouvert de chocolat Valrhona et éclat de Caramel	8 €
Poire pochée tiède à la Clairette de Die et croquant au nougat	7 €
Assiette gourmande	7,5 €

Tous nos plats sont faits maison, en utilisant 95% de produits frais et en privilégiant les approvisionnements locaux et français. Les mets sont élaborés par des cuisiniers diplômés ou en cours de formation.