

MENU DU TERROIR

35.00

Duo de truite “Charles Murgat” en deux façons

*En rillette et gravlax, légumes en pickles, houmous d’avocat,
radis noir et rose de la Drôme, œufs de truite et mayonnaise à l’ail noir*

ou

Salade Drômoise

*Caillette artisanale, roquette, champignons locaux, crottin de chèvre,
vinaigrette aux noix*

ou

Le consommé de Ferdinand

Bouillon de volaille, ravioles à l’ail noir et tranche de baguette beurre noisette

Daurade royale sauce beurre blanc au pastis « Henri Bardouin »

Riz de Camargue endives braisées, tronçons de poireaux et de carottes

ou

Suprême de volaille bio “Au pré de chez vous” crème de champignons

*Rutabaga au sirop d’érable, pommes de terre grenailles au thym et fondue
d’endives*

ou

Ravioles gratinées du Dauphiné de la Mère Maury

Aux morilles et salade aux noix de Grenoble

Assiette de fromages ou Faisselle de Royans (en supplément)

Pogne façon pain perdu

Brochette de fruits rouges servie avec sa glace caramel beurre salé

ou

Gâteau à la crème de marrons

Génoise chocolat, crème et chantilly aux marrons de la maison Imbert

ou

Glaces et sorbets bio et artisanaux « Terre Adélice et Histoire de glaces »

2 parfums au choix