

# NOTRE CARTE

## Tapas / entrées :


### Tapas 8.00

*Crevettes en persillade flambée au pastis « Henri Bardouin »*

### Salade drômoise 14.20

*Caillette artisanale, roquette, champignons de la Drôme , crottin de chèvre , focaccia maison et vinaigrette aux noix *


### Duo de truite “Charles Murgat” en 2 façons 10.00

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

### Foie gras maison 15.00

*Accompagné de son chutney d’ananas, brioche snackée*

### Le consommé de Ferdinand 9.00

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

### Entrée végétale 10.00

*Selon l’inspiration du chef*

### Carpaccio de St jacques 12.00

*Vinaigrette aux agrumes et grenade*

### Entrée de l’éphémère 9.00 (uniquement le midi du mardi au Samedi hors jours fériés)

## Plats :

### Daurade royale sauce beurre blanc au pastis « Henri Bardouin » 18.50

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

### Turbot à la plancha, sauce verte épicée 25.50

*Courges rôties aux yaourt et noix*

### Suprême de volaille “Au pré de chez vous” crème de champignons locaux 20.50

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

### Râble de lapin de la Drôme sauce moutarde 22.00

*Gratin Dauphinois et sa tombée d’épinards*

### Carré de porc régional jus de cochon et grenade 18.50

*Topinambour en mousseline, chips et poêlée*

### Filet de bœuf 30.00

*Sauce béarnaise, ail en chemise, gratin dauphinois, carottes glacées, pousse de moutarde*

 Produit de nos régions

Le bonheur du végétarien

Notre carte évolue au fil des saisons, pour vous proposer des produits frais de qualité

**Ravioles gratinées du Dauphiné de la Mère Maury**  19.00

*Aux morilles et salade aux noix de Grenoble*

**Plat végétarien à base de légumineuse** 12.00

**Plat de l'éphémère** 16.50 (uniquement le midi du mardi au samedi hors jours fériés)

### Fromages :

**Assiette de fromages**  5.80



*3 variétés accompagnées de sa confiture par le fromager des collines et la ferme des Baratons*

**Faisselle de Royans**  4.50

*Servie avec sucre ou crème ou coulis de fruits ou miel de la Galaure*

### Desserts :

**Omelette Ch'tite Drômoise à notre façon en hommage à Mr Rolland GRILLAT** 8.50

*Dôme de glace spéculoos  et marron glacé  sur génoise et décor meringue*

**Lever le voile** 9.00

*Crèmeux chocolat, poire , gelée de citron- miel et chocolat noir*


**L'énergie** 8.00

*Entremet kiwi - pomme verte et biscuit sablé, gel pomme Granny Smith,*

**Galaxie** 8.00

*Gâteau brownies, mousse chocolat et son insert poire*


**Gâteau à la crème de marrons** 

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

**Pogne**  façon pain perdu 8.50

*Brochette de fruits rouges servie avec sa glace caramel beurre salé*

**Délice du chef dessert signature** 10.00 (au menu à 35.00 avec un supplément de 4.00)

*Sphère en chocolat « Valrhona »  crèmeux café, biscuit cuillère le tout arrosé de chocolat chaud maison*

**Desserts glacés** *Recette élaborée par Pascal MOLINES (Meilleur ouvrier de France & Champion du Monde)* 

**Le Vercors** 10.00

*Glace vanille et biscuit au noix crème fouettée*

**Le Mont blanc** 10.00

*Glace aux marrons, biscuit aux châtaignes servi avec sa crème anglaise *

**Glaces et sorbets bio et artisanaux « Terre Adélice et Histoire de glaces »** 6.90 : 2 parfums au choix

**Dessert de l'éphémère** 7.50 (uniquement le midi du mardi au samedi hors jours fériés)

 **Produit de nos régions**

**Le bonheur du végétarien**

Notre carte évolue au fil des saisons, pour vous proposer des produits frais de qualité