

Carte

Assiette de jambon de la maison Berthier	8	Huitre de B....
Entrée de saison,	7		
changeante, amusante et végétarienne			
Aïgo saou, bouille abaisse mais d'eau vive, aïoli de tradition			10
véritable nom dans de vieux grimoires de cuisine, étonnant non!			
La purée de pois chiche de Divajeu à l'huile d'olive de Nyons, galette d'oreille du copain			11
une tradition de culture au XIX dans les travers de Saoû, peu d'eau et nourrissant.			
Endive braisée mousse légère et copeaux de jambon cru,			13
l'élégance de l'endive et la rustiquée du jambon			
Topinambours crus, écumes d'huitres et crevettes aux algues			15
L'artichaut de Jérusalem et un goût iodé			
La cagette végétarienne			18
changeante mais toujours bienvenue			
Défarde (pieds et paquets du Val de Drôme), bombine			21
L'esprit terroir			
Pintade en roulade au jus d'olives Tanche, ravioles maison.			22
une princesse Drômoise qui s'offre dans un lit de ravioles maison et un jus d'olives.			
Un plat de tradition familiale servi en pot croulé.			19.50
certains, j'espère, pourront apercevoir leur madeleine			
Caille au jus court, tartine de rôtie, gnocchis.			24
le demoiselle des campagnes, Madame de Sévigné aurait aimé...			
Maquereau de petite pêche, infusé à la pomme et citronnelle, gingembre. Purée de panais.			22
Le gout doux du Panais et le parfum plaisant des aromates avec le maquereau mi-cuit			
Plateau de fromages			9
Baba au rhum			9
Chocoulant, sorbet clémentines corses			9
Pogne en pain perdu et granité de clairette rosé			8
Valrhonatisime, chocolatss			8
Dessert du jour			5