

# Carte

Assiette de jambon de la maison Berthier 8 Huitre 1.5

Entrée de saison, voir bristol 7

Changeante, amusante et végétarienne

Cromesquis de fromage frais sur une purée de betteraves aux câpres 12

Les chèvres des Gilles œuvrent de nouveau

La purée de pois chiche 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.

L'endive braisée mousse légère et copeaux de jambon cru 13

L'élégance de l'endive et la niaque du jambon

Foie gras en sandwich brioché, épinards étuvés et chutney d'oignons 14

L'autre façon de voir une région

La cagette végétarienne 18

Capricieuse, fantaisiste, mais toujours bienvenue

La caillette au vin du Rhône, bombine de pommes de terre 21

L'esprit locavore est notre espoir

Une pintade en roulade jus d'épices et aromates. 22

Une princesse Drômoise qui s'offre pleine de goût, .

Du skreï sur un lit de spaghetti à l'encre de seiche, wok de légumes et bouillon thaï. 22

Le gout doux du Panais et le parfum plaisant des aromates avec le skrei mi-cuit

Pièce de tende de tranches en carpaccio « chaud » sous un mélange d'herbes fraîches et huile d'olives d'exception, écrasé de patates au beurrre 24

Un plat signature d'il y a 20 ans

Un plat de tradition familiale servi en pot crouté. voir bristol 19.50

Certains, j'espère, pourront apercevoir leur mađeleine

Plateau de fromages 9

Baba au rhum 9

Sogane de bananes séchées, café et sablé breton 9

Pogne en pain perdu et granité de clairette rosé 8

Valrhonatisime, chocolatsss 8

Dessert du jour 5