

Menu

Le quotidien (midi en semaine) 22

E/P ou P/D 19.....P ou E/D 16.50

Une entrée de saison, un plat de tradition familial et un dessert, voir sur le bristol

Le chapitre drômois 30

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

Ou

La purée de pois chiche à l'huile d'olive de Nyons, galette d'oreille du copain

—

Caillette au vin du Rhône, bombine

Ou

Pintade au jus et légumes rôtis

—

Assiette de fromage des environs

Ou

Pogne en pain perdu et granité de clairette rosé

Ou

Valrhonatisme, chocolatsss

Nota bene (midi 13h et soir 20h30) 45

Six services, pris sur notre carte, trafiqués suivant

vos envies et nos idées, pour la table entière.

Parlons-en ensemble...

Ecris moi une assiette 37

-

Endive braisée mousse légère de parmesan et copeaux de jambon sec

Ou

Foie gras en sandwich brioché, épinards à l'étuvée
et chutney d'oignons

—

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

Ou

Skreï sur un lit de spaghetti de seiche, wok de légumes et bouillon thaï.

—

Plateau de fromage

Ou

Baba au rhum

Ou

Sogane de bananes séchées, café et sablé breton