

Le quotidien (midi en semaine) 22- e/p p/d 19.50- p 16.50

Une entrée de saison, un plat de tradition familiale et un dessert.

Le chapitre drômois (midi et soir) 30

\*\*Cromesquis de fromage fermier frais sur un carpaccio de betteraves cuites au sel.

\*\*Purée de pois chiche de Divajeu à l'huile d'olive de Nyons, tempura de fleur de pissenlit.

---

\*\*Caillette de bon cochon, sauce de vin rouge et bombine

\*Longe de cochon de Troupéou à l'émulsion de bisque d'écrevisses, crique;

-----

\*Assiette de fromages et verte des environs

\*Pogne en pain perdu et granité de clairette rosée

\*Valrhonatisime, chocolats Ss

Ecris moi une assiette (midi et soir) 37

\*\*Asperges vertes des Rey, mousse légère de parmesan et copeaux de jambon sec de Berthier

\*\*Foie gras de la Freydière en sandwich brioché, épinard à l'étuvée et chutney d'oignons

---

\*\*Pièce de tende de tranche en carpaccio « chaud » sous une marinade d'herbes fraîches et d'huile d'olives de Nyons, purée au beurrerre,

\*\*Skrei de pêche sur un lit de spaghetti de seiche, wok de légumes et bouillon thaï,

-----

Plateau de fromages

Baba au rhum

Pogne en pain perdu et granité de clairette rosée

Valrhonatisime, chocolatsss

Back in the URSS, fraise chantilly et meringue avec un trait de vodka menthe

Dessert du jour