

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 des fines tranches de betteraves cuites au sel.

\*\*Gnocchis à la Tuber Aestivum d'Autichamp (truffe d'été) et coulis d'orties de nos talus.

.---

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

\*\*Longe de cochon de Nicolas Favier à l'émulsion d'ail, bulbe rôti.

-----

\*Assiette de fromages

\*Pogne en pain perdu et granité de clairette rosée

\*Chocolant valrhonissiiiiiiime

Ecris moi une assiette (midi et soir) 37

\*\*Main de pleurotes jaunes d'Autichamp juste poêlées.

\*\*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

Chocolant valrhonissiiiiiiime

Le Sogane ou un entremet à la verveine et framboise

Dessert du jour