

Nos légumes
proviennent de
la ferme du Noyer,
la viande de porc chez Troupéou
à Mornans,
les truites de la
pisciculture d'Archiane
dans le Vercors,
le safran de
Servant Christophe
à Crest, et finalement
presque tous les produits
proviennent de notre coin de pays.

Une cuisine de cuisiniers et non d'assembleurs, préparée
avec une grande majorité de produits locaux et raisonnés.
Et grâce à ceci nous vivons des moments quasi magiques
avec des gens de la terre.

En préambule,
nous vous proposons

- * une Kémia qui a
notre signature, l' Aïgo-boulido,
bouillon de safran, sauge, ail
et huile d'olive,
- * notre introduction d'huiles de gout
de Patrick Richard,
- * du jambon de la maison Berthier

Puis à votre guise,
au choix dans la carte du jour,

Un mets à 20€

Un plat et fromage ou dessert à 25€

Entrée, plat, fromage ou dessert à 32€

Entrée, plat, fromage et dessert à 40€

On espère vous satisfaire avec cette
nouvelle formule que nous mettons en
place pour l'hiver

