

Loquai it é

parce que près de chez nous il y a des éleveurs/producteurs qui blaguent pas avec leurs métiers, on essaye de mettre leur savoir faire en harmonie pour votre repas. Ce n'est pas très simple mais toujours intéressant. L'idée est de suivre leurs produits et de les accommoder avec la saisonnalité. J'ai également essayé de réduire la consommation de carné par un achat local et non pas DANS une gabegie alimentaire

C'est avec sérieux et plaisir que
j'annonce que
nos produits sont

Locaux et de qualités.

Nos plats peuvent être servis à table
où à emporter de **12h à 22h**

Une petite faim?
UN MOMENT POUR VOUS EN BOUCHE
UN COIN

Au café quand vous voulez!

« je vous écris une assiette »

menu à 36 €

Entrée plat ou plat dessert à 32 €

Mise en gout avec les huiles de chez Richard . Noix, noisettes, colza grillé et olives de Nyons dégustation en mouillette

Entrées

- ***fritto misto de légumes** servant de support au gout de la purée de pois chiche de nos campagnes, le pois chiche était une culture importante dans nos travers, peu d'eau et du rendement.
- *Chiffonnade de jambon de la maison Teyssier pour grignoter ensemble ou toute seule dans un coin, dans tous les cas **jambon d'Ardèche** salé, frotté à la main, affiné pendant 12 mois; maturation à froid à 1136m d'altitude au cœur d'une Ardèche voisine; pommadage des parties à vif avec du saindoux et de la farine de châtaigne, en pensant à Ferrat
- *Carpaccio de **betteraves** cuites au sel, câpres et **pastèque** poêlée, cette dernière en couleur et gout adoucit la force de la terre
- *Une belle poêlée de **courgettes épicées et oignon rouge** cuit vapeur de vinaigre, mon coté fraîcheur aux airs d'orient.
- ***Niçoise** ou la métamorphose gentilette de cette salade après une l'écoute complète de Don Giovanni Un désir de rosé, copains et embrassades m'a fait penser à cette assiette riieuse et estivale.

Plats

Le nous. **Bivouac**, c'est le mot qui m'est venu quand j'ai fait le premier morceau de bœuf, tendre de tranche grillée bleue, herbes aromatiques avec une aubergine brulée puis pelée, du goût et de l'allure pour ce primitif

Cocotte en croute, de l'agneau et de pommes de terre, le tout de bonne facture cuit gentiment avec tous les gouts de la Provence proche et qui attends paisiblement sous une croute le moment ou toutes les senteurs s'éveilleront en brisant le pâte à pain

La Drôme **Caillette** Un coucou à notre caillette fait avec une farce de très bon cochon et de vertes feuilles et une cuisson lente qui aiguise le souvenir d'un pays !

D'farde... un coucou au plat Crestois mais un brin chahuté par nous mais dans la tradition de la cuisson de **ces pieds et paquets d'agneau**

Le marin **Couscous**, le « keskesu » en berbère, semoule et légumes aux épices. La morue et des coques en fricassé chouia pimentée, on peut imaginer un repas au cap Carbon avec ce plat qui a de la gueule

Le végétal. Couscous avec une patenclée de légumes

fromage ou dessert

Plateau de fromage de par chez nous

Baba au rhum, le classique brasserie,

Pavlova, crème fouettée avec mascarpone, meringue et fruits de l'été

Chocolat coulant et sorbet, l'éternel de Benoit

Pogne de Romans en pain perdu et granité de Clairette

Sogan, l'entremet du moment

Plat en réapprovisionnement, désolé!...

