



# LA CARTE

Au choix trois formules ;

1. *Formule découverte* ; Une entrée, un plat et son légume d'accompagnement, un dessert **35 €**
2. *Formule choix Gourmant* ; Une mise en bouche, une entrée, un plat et son légume d'accompagnement, un dessert **40 €**
3. *Formule Epicurienne* ; Une mise en bouche, une entrée, un plat, et son légume d'accompagnement, un fromage autrement, un dessert **45 €**

Nota ; certains plats aux ingrédients très coûteux (foie gras, truffes, homard etc..) sont proposés avec un supplément  
Nos prix s'entendent ingrédients et services compris

## *Les Mises en bouches :*

*Cappuccino de potimarron à la cardamome*  
*Cappuccino de foie gras aux figues*  
*Cappuccino de langoustines et pieds de veau au fumet de cèpes*  
*Crème de chou vert au lard grillé*  
*Croustillants de blettes et crème de poivron jaune*  
*Tartare de tomates au vinaigre balsamique*  
*Crème de courgettes à la menthe*  
*Granité de melons, copeaux de Parme rissolés*  
*Crème de Topinambour à la truffe*  
*Crumble de tomates et poivrons au basilic et parmesan*  
*Moules gratiné à la crème de safran et petits légumes confits au gingembre*  
*Caviar d'aubergines à la coriandre et ses gressins aux olives*

## Les entrées :

### Les salades ;

#### Les simplement bonnes...

Salade grande ferme (frisée, roquefort ou bleu, croûtons, lardons)

Salade gourmande (mesclun haricots vert, champignons paris crus, copeaux de foie gras)

Salade de grosses crevettes au deux faux caviars

Melon à l'italienne (melon, jambon cru, parmesan trois baies) en saison

Salade d'épinards nouveaux (aux fraises) en saison

Salade de farandole de tubercules, petite caillette aux herbes, crème de ciboulette

#### Les plus gourmandes ;

Salade de mâche aux saint jacques

Salade de râble de lapereau aux feuilles de mesclun

Salade de lotte au gingembre et kïwi

Salade de moules aux herbes

Tartare de dorade assaisonné d'huile de vanille et de mangue

Salade de caille (caille cuite, œufs de caille, gésiers, pommes fruits)

Salade Landaise ; (mesclun, magret fumé, gésiers confits, tomates)

#### Les gastronomiques ;

Petits rouleaux de jambon de parme farcis et queues de langoustines, crème glacé a la roquette sauvage (+ 5 euros)

Salade pastorale aux herbes et aux truffes (+ 5 euros)

Salade de grenouilles aux noisettes en soleil d'artichauts

### Les terroirs :

#### L'Ardèche :

Farandoles de tubercules d'autrefois petite caillette aux herbes, crème de ciboulette

#### La Drôme :

Mesclun de chèvre chaud aux ravioles rissolé, tapenade de Nyons, tomates séchée et fines herbes du jardin

#### Tendance :

Iles flottantes a l'oseille, à l'alfalfa et au bacon croustillant, copeaux de pommes fruit et germes de haricots mungo

Quenelle de brousse fraîche, raisins blonds, pomme et curry, pistou de roquette, salade mêlée

## *Les entrées froides ;*

*Opus de fromage de chèvre et betterave rouge (terrines de chèvre et betterave sur un lit de salade)*

*Tartare de saumon à la crème de Câpres*

*(Deux saumon, fumé et frais, mariné au citron vert, servis avec une crème de câpres et mini blinis)*

*Flan d'asperges fantaisie (flan d'asperge à la crème, asperges, tomates confites et perles de légumes)*

*Croquant de légumes aux deux coulis*

*(Feuilles de brick et julienne de légumes, bacon croustillant, coulis de carottes et persil)*

*Fondant de légumes, coulis de tomates au basilic et herbes fines du jardin*

*(Quenelles tiède de flan de légumes de saison, coulis de tomates glacé et fines herbes)*

*Melon surprise en gelée chiffonnade de jambon de pays et tuiles de parmesan (sélection été)*

*Soufflé glacé d'artichaut au coulis de poivrons et sorbet de tomate à la fleur de thym*

*Lasagne en duo de légumes niçois et chèvre au basilic*

*Mousse de foie de volaille à la fine champagne et aux cèpes (+5euros)*

*Fillets de Sardines aux légumes confits, émulsion de cresson au xères*

*Emincé de Saint jacques et champignons marinés, légumes croquants en vinaigrette*

*(+5euros)*

*Tarama de truite fumée, poussière de laurier et jambon Serano*

### *Les entrées chaudes :*

*Pithiviers d'escargots au beurre d'amandes et tomates confites aux herbes*

*Tartare de tomate au basilic, escargots au velouté de curcuma, gousses d'ail confites*

*Tatin de foie gras aux fruits de saison (+5euros)*

*Gambas à la plancha aux épices, chutney à l'ananas et citron vert, jus de coco à la cardamome (+ 5 euros)*

*Croustillant de petits gris et grenouilles au beurre de cresson*

*Huîtres en habits verts gratinés sauce champagne (+ 5euros)*

*Marinière d'huîtres tièdes au sauternes, capuccino parfumé au safran (+ 5euros)*

*Boudins de brochet truffés, beurre moussoux d'écrevisses, oignons caramélisés et champignons sauvages (+ 5 euros)*

*Saint-jacques à la citronnelle, champignons caramélisés au lard (+ 5euros)*

*Homard à la cardamome en crème de laitue, Poupeton aux amandes et zestes de citrons (+10 euros)*

*Homard bleu en cocotte, mousseline de fenouil braisé à la vanille, vinaigrette de coriandre (+ 10 euros)*

## *Les plats ;*

### *Les poissons*

*Coussinet de turbo au fondant de « Granny », croûte aux noix, saveurs de bouchots (+5euros)*

*Minute de rouget barbet en piperade et croustille de jambon de Bayonne, beurre aux appétits*

*Bar de ligne poêlé, poivrades et châtaignes au jus truffé (+ 5euros)*

*Cabillaud en crumble de chorizo, petite fondue d'aubergine à la tomate*

*Joue de lotte mi-cuite, ragoût de charlotte à la citronnelle et petit bouquet de dulse*

*Aiguillette de Saint Pierre panée aux algues, galette d'endives safranée, crème d'huître (+5euros)*

*Filet de daurade à l'infusion de badiane, petits légumes safranés*

*Ventrèche de thon des pêcheurs basques, pissaladière aux olives noires*

*Parmentier aux deux saumons crème de lentilles vertes et jus de truffe(+5euros)*

## *Les viandes*

*Pintadeau de la Drôme au miel de lavande, crique aux châtaignes jus à l'hydromel*

*Charlotte de courgette à l'agneau des prés alpes, fricassé de fèves, infusion à l'amandine*

*Aile de pigeon de la Drôme en croûte de noix, figues rôties (sélection automne)*

*Filet de biche rôti, croustille de potiron et noix, châtaigne braisées.*

*Les P'tits ventres à choux (potée au chou, jambon cru et queue de bœuf, pâte à brioche)*

*Râble de lièvre aux fruits secs, tartelettes aux pommes au foie gras poêlé, Fumet de gibier au chocolat (+ 5euros)*

*Filet mignon de veau au citrons confits et gingembre, purée de pois chiches à la coriandre*

*Magret de canard rôti à la poudre de dragées, poêlé des oublés d'autrefois*

*Pavé d'autruche au jus de carcasses, sauté de senteurs des bois*

*Nage de lapin au beurre de carottes, petits oignons glacé et graines de moutarde*

*Pièce de bœuf poêlé au jus réglissé, galette de patates douces*

*Daube de bœuf aux pieds de cochon et aux marrons*

## *Les légumes d'accompagnements ;*

*Crique à la châtaigne et fines herbes  
Tagliatelle de légumes du soleil au pistou  
Betterave rouge en croûte de sel  
Endives grillées au jambon fumé et herbes fines  
Epinards au beurre salé et mousseline de carottes à l'orange  
La flanqué de légumes à la pistache  
Fricassé de petits pois et gingembre au pamplemousse  
Gratin d'oignons doux des Cévennes au poivre noir  
Pannequets de racines d'hiver  
Risotto safrané de bouchots à l'aneth  
Salade épicée au quinoa et aux carottes*

## *Les Fromages autrement*

*Tartelettes chaudes aux pommes, figues et gorgonzola  
Gratin de poires au roquefort  
Parfait de Saint Agur à la noisette et groseille  
Fourme d'Ambert et crème de mascarpone aux raisins secs  
Tome de Brebis à la confiture de cerises noires  
Picodon chaud de la Drôme à la lavande*

## *Les desserts ;*

*Minestrone de fruits exotiques, mousse d'avocat sucré*  
*Aubergines cristallisées, crème de badiane et sorbet basilic*  
*Sablé au mascarpone et fruits rouge, pesto sucré*  
*Tiramisu aux framboises et à la menthe*  
*Gelée de miel de thym aux petits fruits rouge*  
*Lait glacé de graines sauvages et tuiles à l'anis*  
*Petit pot de crème à l'anis vert, mousseux de thym – citron*  
*Bananes rôties au piment d'Espelette*  
*Carpaccio de mangue, parfait glacé à la noix de coco*  
*Granité à la poire brana, tuiles et sorbet chocolat*  
*Crème glacée à la pommes de terre, lames de caramel, mini brochette de fruits*  
*Figues rôties au vinaigre de framboise, croustillant de sésame*  
*Pain perdu aux noisettes et framboises, glace à l'huile d'olive*