

**Entrée / Plat ou Plat / Dessert 15,00 €**

**Entrée / Plat / Dessert 19,00 €**

**~ Entrée ~**

**Velouté de potimarron à la châtaigne et au petit salé**

**Terrine aux 2 poissons et sa sauce citronnée**

**Salade drômoise à la caillette tiède sur toast, Picodon, crudités, fruits secs**

**Gambas flambées au Pastis sur sauce crémeuse (supplément de 3,00€)**

**Foie gras « fait maison » sur pain d'épices et son chutneys aux fruits secs et agrumes  
(Supplément de 4,00€ sur le menu)**

**~ Plat ~**

**Gratiné de Ravioles du Dauphiné, à la crème et au basilic**

**Filet de cabillaud, sauce échalotes au vin blanc**

**Suprême de volaille, sauce forestière**

**Daube à la Provençale, sauce au vin**

**Grillade\* du Chef, sauce poivrade (supplément de 2,00€ sur le menu)**

**Magret de canard\* du Sud-Ouest, au miel et à la châtaigne d'Ardèche  
(Supplément de 3,00€ sur le menu)**

**Pour accompagner votre plat , faites votre choix :**

- Frites « Maison »
- La recette de pomme de terre du jour
- Poêlée de légumes de saison
- Risotto au Parmigiano

**~ Fromage / Dessert ~**

**Assiette de fromages secs de Pays ou faisselle de fromage blanc à la crème**

**« Cache-cache » de Moelleux au chocolat, sorbet poire, chantilly maison**

**Salade de fruits de saison à la vanille de Bourbon**

**Tiramisù aux fruits rouges**

**Crème brûlée au Nougat de Montélimar**

**Profiteroles au rhum/raisins, sauce chocolat et chantilly « maison »**

**Trilogie Gourmande**