

Notre carte

Entrées (Propositions avant le choix d'un plat) ----- 12 €

- **Assiette de charcuterie Drôme / Ardèche** : caillette, rosette et jambon cru
- **Assiette de fromages de la Drôme** : fromage de chèvre de la Ferme St Pancrace*, tomme de Léoncel* et bleu du Vercors*
- **Pavé de gravelax de truite** (élevée au village) aux 5 baies, vinaigre et toast de pain
- **Salade estivale petite portion**
- **Foie gras** mi-cuit du Chef**, compotée de cranberries et toasts ----- 17 €
- **Salade estivale** Mozzarella di buffala, pesto, salade, tomates coeur de boeuf ----- 20 €

Gratins de ravioles de la Mère Maury* ----- 20 €

À la crème et au bleu du Vercors et noix
À la crème et au gravelax de truite maison (élevée au village)
À la crème et à la truffe (+ 2 €) .
À la crème et mozzarella fior di latte

Servi avec une salade de crudités

Burgers (Pain au levain L'atelier des papilles (Crest)) ----- 21 €

Cheesy

Steak haché de bœuf** 150g, cheddar, cheddar fumé poitrine fumée*, sauce barbecue et burger

Blue cheese

Steak haché de bœuf** 150g, bleu du Vercors*, compotée poire/oignon, noix et sauce burger

Léoncel

Steak haché de bœuf** 150g, tomme de montagne de Léoncel*, cheddar, poitrine fumée* et sauce blanche

Servi avec des frites maison et une salade de crudités

Option végétarienne : steak végétal - Option poulet pané**

Faux-filet Charolais* grillé (300 g) ----- 24 €

Accompagné de frites maison et salade de crudités
Sauce au choix : bleu du Vercors, poivre (2 €) Rossini : foie gras mi-cuit maison (4 €)

Filet de truite élevée au village ----- 24 €

sauce vierge et son accompagnement

Desserts maison du moment (voir le menu) ----- 9 €

Origines : * Drôme/Ardèche **France ***U.E. ou Drôme/Ardèche (selon arrivage)

Tous les produits proposés sont élaborés avec soin dans notre cuisine.

Tous les plats proposés peuvent contenir une ou plusieurs substances allergènes. La liste de ces allergènes est à disposition sur demande.
Prix TTC en euros.