



QUELQUES MOTS DE NOTRE CHEF LUCAS

« *La cuisine est un art éphémère qui se savoure dans l'instant. Ici, au cœur du Poët-Laval, chaque plat est une invitation au voyage, un hommage à notre terroir sublimé par la créativité.* »

Chez Les Hospitaliers, chaque création est pensée pour émerveiller vos sens. Nos recettes raffinées naissent de l'alliance subtile entre **produits locaux** d'exception et **audace culinaire**.

Pour des raisons de service, nous vous recommandons, pour une table à partir de **8 personnes**, de choisir un **menu identique pour l'ensemble de la table**.

*To ensure the best possible service, we kindly recommend that tables of **8 guests** or more select the **same menu for all guests**.*

Nos desserts sont à commander **en début de repas**

*Please order your **dessert** at the **beginning of your meal***

Tous nos plats sont préparés sur place avec **des produits frais et de terroir**, à l'exception **des ravioles du Dauphiné**. Vous trouverez **une liste détaillée de ces produits à la fin de la carte**.

*All our dishes are crafted in-house with **fresh, local ingredients**, except for **Dauphiné ravioli**. A complete list of these products is provided at the end of the menu.*

Nos viandes sont exclusivement d'**origine française**, avec une sélection privilégiée de la **Drôme** et de l'**Ardèche**.

*Meats are from **France** and most of them are from **Drôme** or **Ardèche***

Les **plats végétariens** sont indiqués par le symbole suivant :



Vegetarian dishes are marked with this symbol:

Pour connaître la liste des **allergènes présents**, merci de vous adresser à notre **Maître d'Hôtel**.

*For information about **allergens**, please consult our **Head Waiter**.*

Nous vous souhaitons un **moment des plus agréables** et un **excellent appétit...**

*We wish you a **most enjoyable time** and a **wonderful meal...***

MENU DES ARÔMES

55€

Du lundi au samedi soir, les dimanche et jours fériés. Tous les plats peuvent être servis à la carte
Are served for dinner from monday to saturday, on Sundays & public holidays, All dishes can be ordered «à la carte»

ENTRÉE • PLAT • DESSERT

STARTER • MAIN DISH • DESSERT

Tous les plats peuvent être servis «à la carte»

All dishes can be ordered à la carte

ACCORD METS & VINS par notre sommelier • 3 verres de 12cl • 36 €

WINE ACCORDING WITH YOUR MEAL BY OUR SOMMELIER • 3 glasses of 12cl • €38



Entrées



L'OEUF BIO MOLLET CROUSTILLANT • 16 €

Jeunes pousse d'épinard & herbes fraîches, espuma d'oignon nouveau légèrement fumé

Crispy soft-boiled organic egg with young spinach shoots, fresh herbs, and a lightly smoked spring onion espuma

TRUITE DE LA DRÔME EN GRAVLAX • 18 €

Crèmeux de petit-pois, radis multicolores en fraîcheur, pointe de ciboulette

Drôme trout gravlax with creamy peas, fresh multicolored radishes, and a hint of chives

Plats



PETIT ÉPEAUTRE DE NOS PRODUCTEURS • 24 €

Fèves & jeunes légumes, Picodon frais & affiné

Local spelt with broad beans, young vegetables, and fresh & aged Picodon cheese

LIEU JAUNE NACRÉ • 29 €

Maltaise à l'orange sanguine, légumes printaniers & asperges blanches

Pan-seared pollock with blood orange Maltese sauce, spring vegetables, and white asparagus

LA PINTADE DE LA DRÔME EN BALLOTINE • 34 €

Morilles à la crème légère, asperges vertes grillées & céleri fondant

Local guinea fowl ballotine with lightly creamed morels, grilled green asparagus, and melting celery

Fromages

LE PLATEAU DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS • 17 € (supplément de 10€ dans le menu)

Affinés et sélectionnés par la fromagerie Lou Canestéou

Cheese Platter from our regions, matured and selected by Lou Canestéou Fromagerie (+€10 suppl in the menu)

Desserts

CHOCOLAT NOIR 55% ÉQUATORIAL VALRHONA • 16 €

Moelleux et crémeux, grué torréfié, crème glacée fromage blanc et combava

55% Valrhona Equatorial dark chocolate, soft and creamy, roasted cocoa nibs, fromage blanc ice cream, and combava

LA FRAISE ET LA RHUBARBE DU PRINTEMPS • 16 €

Amande et huile d'olive de Nyons

Spring strawberry and rhubarb with almond and Nyons olive oil

Prix nets TTC, service compris • Prices include vat and service tax.

MENU DÉGUSTATION

79€

Du mercredi au samedi soir, les dimanche et jours fériés, servi pour l'ensemble de la table
are served for dinner from monday to saturday, on Sundays & public holidays, served for the entire table.

MISE EN BOUCHE • ENTRÉE • 2 PLATS • FROMAGE • PRE-DESSERT • DESSERT

APPETIZER BITE • 2 MAIN DISHES • CHEESE • PRE-DESSERT • DESSERT

ACCORD METS & VINS par notre sommelier • 4 verres de 12cl • 46 €

WINE ACCORDING WITH YOUR MEAL BY OUR SOMMELIER • 3 glasses of 12cl • €46



Laissez-vous guider par l'inspiration du Chef **Lucas** à travers un voyage culinaire en 7 temps,
où chaque assiette est une découverte.

Élaboré exclusivement avec des produits nobles et de saison,
ce menu reflète sa créativité, son intuition et ses émotions du moment.

Une expérience sensorielle unique, pensée pour éveiller, surprendre et sublimer vos papilles

*Let yourself be guided by Chef Lucas's inspiration on a 7-course culinary journey,
where each plate is a discovery.*

*Crafted exclusively with noble, seasonal ingredients,
this menu reflects his creativity, intuition, and current emotions.*

A unique sensory experience designed to awaken, surprise, and elevate your taste buds.

MENU ENFANT 18€

Enfant de -12ans

Plats

VIANDE POÊLÉE OU POISSON MEUNIÈRE DU MARCHÉ

Légumes de saison

Pan-fried meat or fish with seasonal vegetables

ou / *or*

RAVIOLES DE JEAN YVES EYNARD

beurre blanc aux fines herbes

Local Ravioli with herb-infused beurre blanc

Desserts

SUGGESTION DU PÂTISSIER OU CRÈMES GLACÉES & SORBETS MAISON (2 BOULES)

Pastry chef's suggestion or homemade ice creams & sorbets (2 scoops)

Prix nets TTC, service compris • Prices include vat and service tax.

NOS PRODUITS DU TERROIR

LE PETIT FUMÉ DRÔMOIS

Truite fumée Bio, le haddock...

www.lepetitfumedromois.com

HUILERIE RICHARD À NYONS

Huile d'olive AOP, les olives de Nyons AOP Tanche

www.huilerie-richard.com

LE PANIER DE JEANNE

Légumes de saisons récoltés directement chez les producteurs (Drôme, Ardèche ou Isère)

www.lepanierdejeanne.shop

TOUT EN GROS À MONTÉLIMAR

Les viandes fraîches : l'agneau de Pays (Drôme ou Ardèche), le lapin fermier...

www.facebook.com/toutengros.montelimar

LES PLUMES PORTOISES À PORTES EN VALDAINE

La pintade de la Drôme, volailles fermières élevées en pleine air

www.lesplumesportoisefr

LA LAITERIE GERENTES À MONTÉLIMAR

Les oeufs BIO, le lait et la crème de montagne

www.laiterie-gerentes.com

DOMAINE DE LIMAGNE EN AUVERGNE

Le magret de canard gras, le foie gras...

www.domaine-de-limagne.com

POISSONNERIE FÉREYRE À VALENCE

Les poissons frais

www.facebook.com/people/Poissonnerie-Fereyre

AYME TRUFFE

La truffe d'été Tuber aestivum

www.ayme-truffe.com

ETS CAVET À DIEULEFIT

Picodon et Fromage frais de chèvre

www.picodon-cavet.fr

LOU CANESTÉOU À VAISON LA ROMAINE

Fromages affinés par la fromagerie

www.loucanesteou.com

LE CARRÉ DE PICQ

Jambon cru, longe de porc et filet mignon séché fabriqués de manière artisanale dans leur atelier à Die

LA MAISON LENGLET À MONTÉLIMAR

Macarons artisanaux servis au salon de thé

www.maisonlenglet.com

VALRHONA À TAIN L'HERMITAGE

Le chocolat pour les desserts à la carte

www.valrhona.com

CHABERT & GUILLOT À MONTÉLIMAR

La crème de Nougat, les brisures de nougat

www.nougat-chabert-guillot.com

LES RUCHERS DE LA VALDAINE

Le miel de lavande cremeux ou liquide

L'ESCARGOT DE BÉZAUDUN À BÉZUDUN-SUR-BÎNE

Les escargots

www.facebook.com/p/LEscargot-de-Bezaudun

BERNARD PIAT & SOLENGE JOUVE À VOLVENT

Le petit épeautre Bio

NOTRE CARTE DES BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Eaux plates	33 cl	75 cl
Thonon		06.00 €
Eaux gazeuses		
Vals	04.50 €	06.00 €

SODA & JUS DE FRUITS

Coca, Coca zéro	33cl	05.50 €
Orangina	25cl	05.50 €
Schweppes tonic	25cl	05.50 €
Limonade, Diabolo	25cl	04.50 €
Jus de fruits «Pago»	20cl	05.50 €
Orange, abricot, ananas, tomate, pomme, ananas		
Fuzetea	25cl	05.50 €
Sirop «Eyguebelle» en Drôme Provençale		03.50 €
Grenadine, fraise, citron, menthe, orgeat, pêche abricot		

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou décaféiné (midi uniquement)	02.90 €
le midi en semaine uniquement	
Longo	03.90 €
Double expresso	05.00 €
Grand crème	04.50 €
Capuccino	04.50 €
Chocolat chaud	04.50 €
Irish Coffee	12.00 €
Thé Nunshen	03.90 €
Earl grey, English Beakfast, Darjeeling, Suncha Fukújiu,	
Infusion du Jardin	03.90 €
Thym, serpolet, romarin, verveine, tilleuil, menthe, badiane, anis vert, camomille, sauge	
Supplément de 2€ avec mignardises le soir, dimanche et JF	

MOCKTAILS

Citrus Shot	20 cl	09.00 €
Orange, pamplemousse, citron et limonade		
Paradise	09.00 €	
Orange, Ananas, sirop d'orgeat et un trait de grenadine		
Crodino	09.00 €	
Crodino, eau gazeuse, tranche orange		

BIÈRES

Leffe blonde pression	25 cl	05.50 €
Brasserie « La vieille Mule » le Poët-Laval		07.50 €
Blonde, IPA, blanche		
Brasserie « Wood laud » à Montélimar		08.00 €
Ambré		

KIR

A la crème de fruits du Domaine Eyguebelle : cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboises, figues, myrtilles	12 cl	
Kir bourgogne aligoté		06.50 €
Le Mursol		10.50 €
Saint Péray pétillant, crème de mûre		
Kir Royal		13.50 €
Champagne à la crème de fruits		

À LA COUPE

Champagne Irroy by Taittinger	12 cl	13.00 €
Saint Péray pétillant		10.00 €
Domaine Chaboud et Cellier		
Clairette de Die Brut Jay Up		07.00 €
Clairette de Die tradition		07.00 €

APÉRITIFS CLASSIQUES

Pastis, Ricard	4cl	05.50 €
Martini	6cl	06.50 €
Blanc, rouge ou extra dry		
Suze	6cl	06.50 €
Campari	6cl	06.50 €
Muscat Beaumes de Venise	10cl	07.00 €

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Roku Tonic	20cl	12.00 €
Gin japonais Roku, Schweppes tonic, citron		
Lavande 75	12cl	15.00 €
Sirop de lavande, jus de citron, gin, champagne		
Spritz Dromois	20cl	12.00 €
Apérol, Clairette de die brute, eau gazeuse, orange		
Fiorente Hugo	20cl	12.00 €
Liqueur de sureau, Crémant de die, eau gazeuse, citron vert		
Spiced'n Stormy	15cl	15.00 €
Rhum ambré, Ginger Beer chili, jus de citron vert		

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération • Alcohol abuse can seriously damage your health.

Consume with moderation

Prix nets TTC, service compris • Prices include vat and service tax.

PORTO

Porto rouge	6cl	06.50 €
Porto rouge Niepoorts 1982/83	6cl	14.50 €

WHISKYS & BOURBONS

Ballantines Blended, 40°	6cl	08.00 €
Johnnie Walker red label Blended, 40°	6cl	08.00 €
Johnnie Walker black label Blended 12 ans, 40°	6cl	12.00 €
Cardhu 12 ans, single malt, 40°	6cl	13.00 €
Chivas Régal 12ans, blended, 40°	6cl	14.00 €
Dickel Tennessee Finest quality n°12, 43°	6cl	10.00 €
Four Roses Bourbon, 40°	6cl	10.00 €
Bruichladdich Classic Lady, single malt, 50°	6cl	16.00 €
Bunnahabhain Single malt légèrement tourbé, 46,3°	6cl	19.00 €
Isle of Raasay Single malt légèrement tourbé, 46,4°	6cl	19.00 €
Connemara Single malt tourbé, 43°	6cl	16.00 €
Santory Toki Blended, 43°	6cl	16.00 €

RHUMS

Les 3 rivières Martinique, Blanc ou ambré 40°	4cl	09.00 €
Dom Papa Baroko, Les Philippines, 40°	4cl	14.00 €
Diplomatico Rhum Hors d'âge 12 ans, Vénézuéla, 40°	4cl	14.00 €
HSE Martinique, 42°	4cl	12.00 €
Clément Rhum Vieux 10 ans Martinique, 42°	4cl	16.00 €
Santa Térésa Rhum Hors d'âge, Vénézuéla, 40°	4cl	16.00 €

GIN, VODKA & TÉQUILA

Gin Gordon's	4cl	08.00 €
Roku Gin Gin japonais	4cl	10.00 €
Vodka Romanov	4cl	10.00 €

COGNAC, ARMAGNAC & CALVADOS

Godet Cognac VS, 40°	4cl	09.50 €
Godet Cognac fine champagne XO, 40°	4cl	17.00 €
Fontan Bas armagnac millésimé 2000, 45°	4cl	18.00 €
Samalens Bas armagnac VSOP, 40°	4cl	16.50 €
E.Busnel Calvados, 40°	4cl	14.00 €

MARC ET EAUX-DE-VIE

Château la Nerthe Eau-de-vie de vin, Fine Châteauneuf du pape, 40°	4cl	22.00 €
Nusbaumer Marc d'alsace, 45°	4cl	14.00 €
Nusbaumer Eaux-de-vie Alisier, 45°	4cl	14.00 €
Nusbaumer Eau-de-vie de framboises sauvage, 45°	4cl	14.00 €
Massenet Eau-de-vie de mirabelle, 46°	4cl	14.00 €
Massenet Eau-de-vie vieilles prunes, 40°	4cl	14.00 €
Meyblum Eau-de-vie fine Houx très vieux, 45°	4cl	14.00 €
Trimbach Eau-de-vie de poire, 43°	4cl	14.00 €

LIQUEURS

Domaine Eyguebelle Verveine, 55°	4cl	08.00 €
Domaine Eyguebelle Coiron jaune ou vert, 45°	4cl	09.00 €
Domaine Eyguebelle Cuvée La Raphaëlle, 45°	4cl	18.00 €
Domaine de Lassobatju Floc de Gascogne, vin de liqueur, 18°	4cl	11.50 €
Grand Marnier Cordon Rouge, 40°	4cl	10.00 €
Grand Marnier Cuvée du centenaire, 40°	4cl	15.00 €
Dambroi, 40°	4cl	11.00 €
Cherry Paulet, 27°	4cl	07.00 €
Marie Brizzard, 25°	4cl	08.00 €

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération • Alcohol abuse can seriously damage your health.
Consume with moderation*

Prix nets TTC, service compris • Prices include vat and service tax.