Menu des Arômes

55€

Servi tous les soir, ainsi que les dimanches et jours fériés. Tous les plats peuvent être commandés à la carte
Served every evening, as well as on Sundays and public holidays. All dishes are also available 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 • 38 €
WINE ACCORDING WITH YOUR MEAL BY OUR SOMMELIER • 3 glasses of 12cl • €38

Entrées

MAGRET DE CANARD FUMÉ PAR NOS SOINS • 16 €
- Celeri-rave au beurre noisette, radis multicolores & vinaigre de framboise
Smoked duck breast, house-smoked, celeriac with brown butter, multicoloured radishes & raspberry vinegar

TRUITE BLANCHE DE LA DRÔME MARINÉE • 19 €
Navet boule d'or confit, verjus & pain de seigle
Marinated white trout from the Drôme, confit golden turnip, verjus & rye bread

Plats

PETIT ÉPEAUTRE BIO DE LA DRÔME FAÇON ARANCINI • 26 €
Légumes anciens & fromage de chèvre frais «maison Cavet»
Organic spelt from the Drôme, arancini-style, heritage vegetables & fresh goat's cheese from Maison Cavet

MAIGRE RÔTI AU BEURRE • 39 €
Crémeux de topinambour, gnocchi de pomme de terre, jus de volaille aux chanterelles
Butter-roasted meagre, jerusalem artichoke velouté, potato gnocchi & poultry jus with chanterelles

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE & CROUSTILLANTE • 34 €
Panais rôti, crémeux chou-fleur & condiment ail noir, jus corsé
Slow-cooked & crispy lamb shoulder, roasted parsnip, cauliflower cream, black garlic condiment & rich jus

Fromages

LE PLATEAU DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS • 18 € (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

JARDIN D'AUTOMNE • 16 €
Butternut à l'orange, noisette & canelle
Autumn garden, butternut squash with orange, hazelnut & cinnamon

DÉCLINAISON DE PAIN GRILLÉ & CARAMEL CORSÉ, VANILLE • 16 €
Tuile à la vanille, ganache montée, siphon & crumble au pain grillé
Caramel corsé à la vanille & crème glacée au pain grillé
Grilled bread & rich caramel, Vanilla tuile, whipped ganache, grilled bread espuma & crumble,
Rich vanilla caramel & grilled bread ice cream

SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES OU SORBETS MAISON (3 BOULES) • 13 €
Selection of homemade ice cream or sorbet with crisp tuile (3 scoops)

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