LES HOSPITALIERS

HOTEL DE CHARME*** ET RESTAURANT

MENU AU RETOUR DU MARCHÉ

Menu servi au déjeuner, du mercredi au samedi du 30 septembre au 17 octobre 2026

Lunch menu served from Wednesday to saturday from 30 september to 17 octobre 2026

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + FROMAGE ou DESSERT • 28€

STARTER + MAIN DISH or MAIN DISH + CHEESE or DESSERT 28€

*****

ENTRÉE • PLAT • DESSERT • 36€

STARTER • MAIN DISH • DESSERT

Entrée

CROMESQUIS D'AGNEAU CONFIT

Duo de champignons, pickles & jeunes pousses

Confit lamb croquettes, Mushroom duo, pickles & young shoots

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

Emulsion chataîgne & graines de courges torréfiées

Butternut squash velouté, chestnut emulsion & toasted pumpkin seeds

Plats

LE RETOUR DE CRIÉE, SÉLECTION MAISON FEREYRE

Patate douce fondante & poireau à la flamme, sauce moutarde et miel

Market fish, Maison Fereyre selection, tender sweet potato & flame-grilled leek, honey mustard sauce

CARRÉ DE COCHON CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

Tombée d'épinards et grenailles poêlées, jus crémé aux champignons sauvages

Slow-cooked pork rack, wilted spinach & pan-fried baby potatoes, creamy wild mushroom jus

Fromages

LA FAISSELLE (+7 € au menu)

Fromage frais au lait de vache ou chèvre de Dieulefit (fines herbes, coulis abricot Bergeron, crème, miel...)

Cow's or goat's milk fresh faisselle (herbs, fruit coulis, cream, honey, or sugar)

LE DEMI PICODON DE LA MAISON CAVET (+7 € au menu)

mariné aux herbes et huile d'olive AOP de Nyons

1/2 picodon cheese from « Maison Cavet » marinated with herbs and Nyons AOP olive oil

Desserts

TARTE AMANDINE AUX POIRES

Crème glacée au nougat de Montélimar

Pear almond tart, Montélimar nougat ice cream

CHEESECAKE AUX SPÉCULOOS

Fruits rouges de saison

Speculoos cheesecake, seasonal red berries

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