



LA CARTE



LES ENTREES

-

Tubes d'encornets, chorizo et épinard,
pesto de roquette et copeau de parmesan 14,00€

Carpaccio de bar bio au yuzu et ail des ours
avec chutney de fenouil à l'orange 13,00€ 

Filet de bœuf Angus cuit au sel, pickles de carottes,
sorbet savora et jeunes pousses de mesclun 15,00€

Le rouleau de printemps de cochon mariné Thaï, sauce Tekiyaki et légumes croquants 10,00€

Le feuilleté de poissons à la Catalane 10,00€

LES POISSONS

-



Le filet de daurade royale cuit à la plancha, crémeux à l'ail noir, mini légumes poêlés et
crumble à l'olive 21,00€

Les St Jacques snackées, crémeux d'artichauts à l'huile de noix du domaine des Vernes,
artichaut poivrade grillé, éclats de noix et vierge de légumes 24,00€

Le lieu jaune snacké à la plancha, beurre blanc à la citronnelle et tagliatelles aux courgettes 19,00€

Le turbot pour 2 personnes 66,00€

LES VIANDES

-



Le faux-filet de bœuf Charolais mûré cinq semaines et fumé aux épices,
jus corsé et poêlée de pommes de terre délicatesse aux épices 29,00€

Les ris de veau poêlés, jus corsé au Porto rouge, oignons grelots et navets glacés 26,00€

La côte de veau rôti, jus de viande corsé au Whisky, fricassée d'asperges et de pomme de
terre en persillade 19,00€

La côte de bœuf Irlandaise pour 2 personnes 72,00€

LES FROMAGES

-

Assiette de fromages 12,00€



LES DESSERTS

-

Le Tiramisu revisité à la Pogne de Romans 10,00€

Le «Drômois», chou feuilleté de Montélimar sauce caramel 9,00€

La tarte au chocolat Caraïbes, nougatine au Grué et sponge cake noisette 11,00€

Le café gourmand
Un supplément pour le café de 2€ s'applique au Menu 12,00€

Le Tartare de fraises à la verveine et son émulsion en coque de meringue 10,00€



LA CARTE



STARTERS

-	14,00€
Squid with chorizo and spinach, rocket pesto and parmesan	13,00€
Biologic sea bass carpaccio with yuzu and wild garlic, fennel and orange chutney	15,00€
Angus beef fillet cooked with salt, carrot pickles, Savora sorbet and young leaves of mesclun	10,00€
Salmon pavé with Noilly Prat, zucchinis caviar with mint and radish pickles	10,00€
Poultry pie with flambéed mushrooms with Cognac, tarragon espuma and young leaves of mesclun with walnut oil	10,00€



FISH

-	
Gilthead fillet cooked a la plancha, black garlic cream, pan fried of small vegetables and olive crumble	21,00€
Snacked scallops, creamy artichokes with walnut oil from the Domaines of Vernes, grilled artichokes, pieces of walnut and vegetables sauce	24,00€
Grilled tuna steak, vegetables sauce and roasted sucrine with honey	19,00€
Gilthead for 2 persons	66,00€



MEAT

-	
Charolais beef tenderloin matured five weeks and smoked with spices, full-bodied juice and pan fried of delicatessen potatoes with spices	29,00€
Pan fried of sweetbread, full-bodied juice with red Porto, onions bells and turnips	26,00€
Roasted french duck breast with spices, black tea juice and grilled eggplants with parmesan	19,00€
Irish beef rib for 2 persons	72,00€



CHEESE

- Cheese platter	12,00€
------------------	--------



DESSERT

-	
Tiramisu revisited with the Pogne of Romans	10,00€
« Le Drômois », Montelimar's puff pastry bun and caramel sauce	9,00€
Caraiibe chocolate pie, nougatine and hazelnut sponge cake	11,00€
Coffee with dessert selection	12,00€
<i>2€ on supplement in the Menu</i>	10,00€
Strawberries tartare with verbena and his emulsion in meringue shell	