



LA CARTE



LES ENTREES

-

Tubes d'encornets, chorizo et épinard, pesto de roquette et copeaux de parmesan	14,00€
Le tataki de thon, crémeux wasabi et tagliatelles de courgettes sauce teriyaki	12,00€
Escalope de foie gras poêlée, tombée de raisins, caramel Clairette et croûtons de pain d'épices	14,00€
Le millefeuille d'aubergines et tartare de saumon, crème de yaourt au basilic et crumble à l'ail	10,00€
L'œuf parfait dans son coulis d'épinards, chips de magret fumé et chantilly à la ricotta	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 pavé de cabillaud en croûte de noix, velouté de butternut et poêlée de courges aux marrons	19,00€
Le turbot pour 2 personnes	66,00€

LES VIANDES

-

Le faux-filet de bœuf Charolais maturé 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€
Le tomahawk de porcelet cuit à la plancha, jus corsé au vin rouge et fritos de polenta	19,00€
La côte de bœuf Irlandaise pour 2 personnes	72,00€

LES FROMAGES

-

Assiette de fromages	12,00€
----------------------	--------

LES DESSERTS

-

Chou craquelin, confit framboise et crémeux à la fève de tonka	10,00€
Tartelette ganache chocolat blanc, confit d'abricot au romarin et son sorbet	9,00€
La tarte chocolat Orelys, praliné feuilleté et sauce au café	11,00€
Confit de myrtilles, panacotta à l'amande amère, sorbet myrtille et coque de macaron	12,00€
La nage de pêches de la Drôme infusé à la lavande et granité pêche de vigne	10,00€





LA CARTE



STARTERS

-

Squid with chorizo and spinach, rocket pesto and parmesan	14,00€
Tuna Tataki, creamy wasabi, zucchini tagliatelle and teriyaki sauce	12,00€
Escalope of pan-fried foie gras, grapes, Clairette caramel and gingerbread croutons	14,00€
Eggplants millefeuille and salmon tartare, yogourt cream with basil and crumble with garlic	10,00€
Guinea-fowl terrine with olives, plum and red Porto chutney and young leaves of mesclun	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€
Cod pavé in walnuts crust, butternut soup and pan fried of marrow with chestnuts	19,00€
Turbot 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€
Pigelet tomahawk cooked a la plancha, red wine sauce and fritos of polenta	19,00€
Irish beef rib for 2 persons	72,00€

CHEESE

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

DESSERT

-

Crunchy pastry bun, confit raspberry and creamy with tonka bean	10,00€
Tartlet with white chocolate ganache, apricot confit with rosemary and apricot sorbet	9,00€
Orelys's chocolate pie, praline leafy and coffee sauce	11,00€
Blueberry confit, panacotta with almond flavour, blueberry sorbet and macaron biscuits	12,00€
Drôme's peaches soup infused with lavender and grape peach granita	10,00€

