

## - Notre Carte -

### Entrée

---

- La salade folle de légumes bio croquants, sorbet et chips de betterave 11,00€
- Parfait de foie de volaille et sa sauce aux condiments, bouquet de salades 11,00€
- La terrine de foie gras en croute d'épices, chutney de figues au balsamique,  
Mesclun de salade à l'huile de noisette 18,00€
- Millefeuille de thon cuisiné en tartare, léger guacamole et sésames grillés,  
Ballotin de cèleri rémoulade et saumon fumé 18,00€

### Plat

---

- La caille de la Drôme farcie et rôtie, réduction de sucs liés à la cardamome 21,00€
- La truite du Domaine d' Archiane au bleu du Vercors revisité, pomme paillason 19,00€
- Le pintadeau de la Drôme en deux façons :
  - La cuisse confite dans un jus aux épices douces, puis montée comme une pastilla
  - Le filet simplement rôti, monté sur un duxelles de champignon 25,00€
- L'omble chevalier cuit à l'unilatéral, beurre monté au citron et à l'ail des ours 27,00€

### Fromage

---

- Fromage blanc à la crème ou au miel de notre région 4,50€
- Plateau de fromages affinés avec ses délicatesses 6,50€

### Dessert

---

- Quenelle de mousse au chocolat (chocolat bio de chez Façon Chocolat)  
Et ses fruits frais 6,50€
- Vacherin monté « minute » au parfum de votre choix 7,00€
- Mi- cuit au chocolat (chocolat bio de chez Façon Chocolat) et sa glace Vanille 8,50€
- Palette multicolore de sorbets maison et crème glacée, décorée à notre façon 9,00€