

LA GRANDE TABLE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Cerisiers

Pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

La tomate de la Drôme

Muesli de légumes de nos maraîchers,
huile d'olive pimentée et chorizo

Tentacule de poulpe grillée et légumes confits

Suprême de pigeon de la Maison Chabert à Marches,
figue pochée, jus aux épices

Sélection de fromages de notre région

Emulsion de pâtisson et chocolat blanc à la truffe d'été

Dans l'esprit d'un nougat glacé,
espuma au safran, abricot cru cuit et sorbet

99

Été 2022



Carte

Le jardin de nos escargots d'Albon,
coulis d'épinard

29

Langoustines croustillantes,
texture autour de la betterave

59

Darne de turbot grillée
et courgettes de chez Jean-Luc Raillon

65

Suprêmes de pigeon de la Maison Chabert à Marches,
figues pochées, jus aux épices

55

Soufflé chaud au Grand Marnier façon Nicole

20

Léonie

Pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

La tomate de la Drôme

Le jardin de nos escargots d'Albon,
coulis d'épinard

Langoustines croustillantes,
texture autour de la betterave

Darne de turbot grillée et courgettes de chez Jean-Luc Raillon

Pomme de ris de veau dorée,
shiso et jus de cuisson acidulé

Sélection de fromages de notre région

Emulsion de pâtisson et chocolat blanc à la truffe d'été

Textures autour de la pêche de la Drôme
et la verveine du jardin

149

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.