

# LA GRANDE TABLE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

## Cerisiers

Pour l'ensemble de la table

### Mise en bouche

Maquereau mariné, fine gelée d'estragon

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

Langoustine au naturel, tomates de la Drôme

Côte de veau poêlée, viennoise de cacahuètes  
et jus de cuisson

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

Cannelloni de bar aux petits légumes et agrumes,  
huile d'olive "Richard" aux herbes fraîches

**29**

Homard bleu poêlé, déclinaison de petits pois et  
lard colonnata

**95**

Côte de veau poêlée, viennoise de cacahuètes  
et jus de cuisson

**64**

Duo de boeuf Français et Wagyu en millefeuille de  
pommes de terre, sucs de cuisson

**64**

Soufflé chaud au Grand Marnier façon Nicole

**20**

## Léonie

Pour l'ensemble de la table

### Mise en bouche

Maquereau mariné, fine gelée d'estragon

Cannelloni de bar aux petits légumes et agrumes,  
huile d'olive "Richard" aux herbes fraîches

Demi homard bleu poêlé,  
déclinaison de petits pois et lard colonnata

Escargots d'Albon et ail des ours, foie gras de canard  
poêlé, consommé de boeuf corsé

Duo de boeuf Français et Wagyu en millefeuille de  
pommes de terre, sucs de cuisson

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.