

LA GRANDE TABLE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Cerisiers

Pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

Maquereau mariné, fine gelée d'estragon

Asperges blanches de chez Mr Rebatet
à Châteauneuf-de-Galaure

Filet de rouget au naturel, tomates de la Drôme

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

Sélection de fromages de notre région

Granité au Saint Péray pétillant et pamplemousse

Rhubarbe fondante, badiane et hibiscus,
espuma de fromage blanc

99

Printemps 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

Le boeuf fin gras du Mézenc en millefeuille
de pommes de terre, jus de cuisson

59

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

Foie gras de canard au sautoir, escargots d'Albon et ail des
ours, consommé de boeuf corsé

Fin gras du Mézenc en millefeuille de pomme de terre,
sucrs de cuisson

Sélection de fromages de notre région

Granité au Saint Péray pétillant et pamplemousse

Fraises des bois de la ferme Perrot-Minot,
sablé à la praline rose

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.