

Notre Carte

Crèmeux de lentilles du Puy, filet de faisan fumé,
huile de noix de la famille Richard

29

Rigatonis farcis au homard, copeaux de parmesan,
dès ris de veau et crème de crustacés

39

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées,
risotto crèmeux à l'huile de truffe maison

49

Noisette de filet de cerf servi rosé, purée de cerfeuil
tubéreux, sauce grand veneur

59

Le sanglier à la royale

49

Sélection de fromages de notre région

20

Sablé noisette, texture autour du chocolat Valrhona,
sabayon au thé earl grey et épices

20

Soufflé chaud au Grand Marnier façon Nicole

25

Automne/Hiver 2022



Léonie

Mise en bouche

La courge de la Drôme

Crèmeux de lentilles du Puy, filet de faisan fumé,
huile de noix de la famille Richard

● Rigatonis farcis au homard, copeaux de parmesan,
dès ris de veau et crème de crustacés

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées,
risotto crèmeux à l'huile de truffe maison

Noisette de filet de cerf servi rosé, purée de cerfeuil tubéreux,
sauce grand veneur

● Le sanglier à la royale

Sélection de fromages

Orange sanguine, éclats de meringue et pistache

Sablé noisette, texture autour du chocolat Valrhona,
sabayon au thé earl grey et épices

Menu à 99€ en 7 services

● Menu complet à 149€ en 9 services

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.