

LA GRANDE TABLE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Cerisiers

Pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

Chaud-froid de Saint-Jacques,
crème aux langues d'oursin

Daurade marinée au citron et romarin,
crémeux d'avocat au piment doux,
huile d'olive "Richard" aux herbes fraîches

Filet de Saint-pierre confit,
asperges vertes de la Drôme grillées et morilles

Dos d'agneau de chez Nicolas Giraud en
viennoise d'herbes, légumes printaniers

Sélection de fromages de notre région

Fraise cléry de la Drôme, poivre de timut et
vinaigre balsamique

Carotte confite au miel, espuma vanille et
sorbet à l'orange

99

Printemps 2022



Carte

Daurade marinée au citron et romarin,
crémeux d'avocat au piment doux,
huile d'olive "Richard" aux herbes fraîches

29

Homard bleu poêlé,
déclinaison de légumes printaniers

95

Dos d'agneau de chez Nicolas Giraud en viennoise
d'herbes, légumes printaniers

64

Suprême de pigeon de la Maison Chabert à Marches en
croute d'épices, chou-fleur et fève tonka

59

Soufflé chaud au Grand Marnier façon Nicole

20

Léonie

Pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

Chaud-froid de Saint-Jacques,
émulsion aux langues d'oursin

Palourdes et couteaux, fine gelée au miel du village,
pistils de safran d'Ardèche

Filet de sole cuit à basse température,
cresson et pousse d'épinard, beurre blanc herbacé

Demi homard bleu poêlé,
déclinaison de légumes printaniers

Suprême de pigeon de la Maison Chabert à Marches en
croute d'épices, chou-fleur et fève tonka

Sélection de fromages de notre région

Fraise cléry de la Drôme, poivre de timut et
vinaigre balsamique

Omelette norvégienne contemporaine

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.