

« Ici, nous vous proposons une cuisine à 4 mains, sincère, ancrée dans les saisons, authentique mais moderne; dégustée dans une ambiance simple, décontractée et bon enfant. Notre petite carte est renouvelée au fil des saisons, de nos idées et de nos envies »

Cuisine sincère et vins naturels

Nos apéritifs maison sont élaborés sur place, à partir de plantes, de fleurs, de fruits cueillis par nos soins

Notre pain est pétri et précuit chez Stéphane et Angélique à Venterol, nous terminons la cuisson chaque jour

Nos glaces et sorbets sont fabriqués ici à base de produits frais, et sont pacossés à la minute

Toutes nos viandes sont réceptionnées fraîches et origine France

Nos poissons sont travaillés frais et entier

Nous fabriquons nos jus, à base d'os et d'arêtes

Nos olives sont toutes AOP Nyons, de chez Ramade et Chaume Arnaud

Nos vins sont sélectionnés avec soins en tenant compte de faibles doses en soufre

Le Café origine Pérou BIO est torréfié à Montélimar et fourni par L'éclat de riz

Notre vaisselle vient de chez Jars céramiste Drômois

Menu du Marché

UNIQUEMENT LE MIDI

Entrée/Plat/Dessert 23€

Les entrées

Caviar d'aubergine fumé, focaccia et olive de Nyons

Carpaccio de veau mi cuit, sarriette, tomates séchées, olives **supplément 1€**

Tomate rôtie au thym, chèvre frais glacé, crackers aux graines

Les plats

Travers de porc caramélisés, patates douces et notre sauce barbecue

Suprême de volaille fermière basse température, polenta crémeuse comté, jus réduit

Cabillaud rôti sur la peau, légumes de saison, vierge d'herbes fraîches et tapenade **supplément 6€**

Les desserts

Ardoise de fromages **supplément 2€**

Riz au lait vanille d'indonésie, caramel et cacahuètes caramélisées

Poire pochée au thym, crème glacée yaourt, tuile sésame

Tous les prix sont en euros, taxes et service compris

UNIQUEMENT LE SOIR

Les entrées

Pâté en croute de veau, cochon, foie gras, trompette de la mort et pickles	12€
Maquereau fumé, céleri et moutarde à l'ancienne, tomate séchées, granny smith	12€
Oeuf parfait, crème de haricots coco, émulsion lard et lard grillé	11€

Les plats

Grenadin de veau rosé, caviar d'aubergine fumé, carotte glacée, jus corsé au pesto	23€
Selle d'agneau rosée, caviar d'aubergine fumé, carotte glacée, jus corsé au pesto	32€
Cabillaud rôti sur la peau, légumes de saison, vierge d'herbes fraîches et tapenade	23€
Suprême de volaille basse température, risotto de petit épeautre, émulsion aux morilles	24€

Les desserts

Ardoise de fromages	8€
Riz au lait vanille d'indonésie, caramel et cacahuètes caramélisées	8€
Poire pochée au thym, crème glacée yaourt, tuile sésame	8€
Biscuit chocolat fondant, noisette, figues et sorbet verveine	8€

Tous les prix sont en euros, taxes et service compris