

MENU ANDRÉ

49 €

HORS-D'ŒUVRE au choix

LES GNOCCHIS À LA ROMAINE GRATINÉS AU COMTÉ
asperges blanches, ail des ours

LE MAQUEREAU GRILLÉ À LA FLAMME
gelée d'escabèche
vinaigrette aux agrumes

PLATS au choix

LE ROUGET GRONDIN
pommes de terre boulangères
sauce matelote

L'ÉPAULE D'AGNEAU
confite, laitue braisée au lard
jus à la marjolaine

DESSERTS au choix

LA CRÈME CARAMEL
parfumée d'un zeste de citron de Menton
et gaufrette croustillante

LA TARTELETTE À LA RHUBARBE
crème d'amande à la reine des prés
et gingembre



Chez André, j'ai souhaité rendre hommage à une cuisine de mémoire et de partage, aux plats qu'on aimerait perpétuer dans le temps, des plats racontés et transmis par mon père Jacques Pic et mon grand-père André Pic, comme l'incarnation d'une époque. En les mettant à l'honneur, ces plats portent un patrimoine culinaire vivant et révèlent une cuisine sincère, sensible et profondément généreuse.



Anne-Sophie Pic

À LA CARTE

HORS-D'ŒUVRE

LES ASPERGES VERTES DE LA RÉGION
mimosa d'œuf et noix, lard paysan grillé
mayonnaise à l'ail noir drômois

LE CALISSON DE POMME DE TERRE
salpicon d'escargots de la vallée d'Eyrieux
émulsion parmentière à l'ail des ours

LES GNOCCHIS À LA ROMAINE GRATINÉS AU COMTÉ
asperges blanches, ail des ours

LA MOSAÏQUE DE ROUGET BARBET ET FOIE GRAS
gelée de bouillabaisse
Dans les années 70, Jacques Pic était parmi les premiers à réaliser des plats terre et mer. Anne-Sophie Pic l'a repensée en ajoutant la gelée de bouillabaisse.

LE MAQUEREAU GRILLÉ À LA FLAMME
gelée d'escabèche
et vinaigrette aux agrumes

PLATS

LE ROUGET GRONDIN
pommes de terre boulangères
sauce matelote

L'ÉPAULE D'AGNEAU
confite, laitue braisée au lard
jus à la marjolaine

LA MINUTE DE DAURADE ROYALE
duxelle de champignons
sauce au Noilly Prat, tombée d'épinards

LA CERVELLE D'AGNEAU EN CROÛTE DE NOISETTE
garniture grenobloise, blettes gratinées

LE DOS DE CABILLAUD
vichyssoise, pomme de terre croustillante
et lard fermier

LE COQUELET EN CRAPAUDINE
croûte à l'estragon et sauce à la diable
pour 2 personnes

LE BOUDIN RICHELIEU
champignons des Frères Hensens
sauce Nantua, riz aux vermicelles

LE POT-AU-FEU PRINTANIER
queue et paleron de bœuf, ravigote végétale
de céleri rave et herbes du jardin

LA CÔTE DE BŒUF
100 gr pour 14 €
maturée et grillée, pommes Dauphine au comté
sauce béarnaise
(entre 800 gr et 1,2 kg pour 2 minimum)

FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
notre confiture de figues à l'aneth

LA FAISSELLE
aux herbes du jardin

DESSERTS

LA PROFITEROLE
glace à la vanille de Madagascar
praliné noisette et sauce au chocolat Valrhona

LA CRÈME CARAMEL
parfumée d'un zeste de citron de Menton
et gaufrette croustillante

L'AMBASSADEUR
au kirch et fruits confits
Comme l'aimait Madame Suzanne

LA TARTELETTE À LA RHUBARBE
crème d'amande à la reine des prés
et gingembre

LE SOUFFLÉ GLACÉ À L'ORANGE
Le dessert imaginé par Jacques Pic
*Un parfait glacé très vaporeux,
à la fois voluptueux et aérien, dans lequel
le Grand-Marnier sublime l'agrumes.*

LE CIGARE © ANDRÉ
au chocolat d'Équateur vieilli en tonneau
glace au whisky du Vercors et praliné
aux amandes d'Hervé Lauzier

MENU ENFANT 28 €

Plat : La cuisse de volaille ou Le filet de poisson accompagné de pommes Dauphine au comté et de salade - Dessert : La sélection de glaces et sorbets maison ou La crème caramel

HORAIRES D'OUVERTURE : Déjeuner : Lundi au vendredi, de 12h00 à 13h30 – Samedi et dimanche, de 12h00 à 14h15 - Dîner : Dimanche au jeudi, de 19h00 à 20h30 – Vendredi et samedi, de 19h00 à 21h15

INFORMATIONS : Tous nos plats sont faits maison. Nos viandes et poissons sont d'origine France. Nous tenons à votre disposition un livret pour toute information relative aux allergènes.