

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 au café
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

HORS-D'ŒUVRE

LES ASPERGES VERTES DE LA RÉGION 26 €
mimosa d'œuf et noix, lard paysan grillé
mayonnaise à l'ail noir drômois

LES GNOCCHIS À LA ROMAINE GRATINÉS AU COMTÉ 20 €
asperges blanches, ail des ours

LE MAQUEREAU GRILLÉ À LA FLAMME 22 €
gelée d'escabèche
et vinaigrette aux agrumes

LE CALISSON DE POMME DE TERRE 26 €
salpicon d'escargots de la vallée d'Eyrieux
émulsion parmentière à l'ail des ours

LA MOSAÏQUE DE ROUGET BARBET ET FOIE GRAS 29 €
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.

PLATS

LE ROUGET GRONDIN 28 €
pommes de terre boulangères
sauce matelote

LA MINUTE DE DAURADE ROYALE 33 €
duxelle de champignons
sauce au Noilly Prat, tombée d'épinards

LE DOS DE CABILLAUD 33 €
vichyssoise, pomme de terre croustillante
et lard fermier

LE BOUDIN RICHELIEU 28 €
champignons des Frères Hensens
sauce Nantua, riz aux vermicelles

L'ÉPAULE D'AGNEAU 28 €
confite, laitue braisée au lard
jus à la marjolaine

LA CERVELLE D'AGNEAU EN CROÛTE DE NOISETTE 36 €
garniture grenobloise, blettes gratinées

LE COQUELET EN CRAPAUDINE 32 €/pers.
croûte à l'estragon et sauce à la diable
pour 2 personnes

LE POT-AU-FEU PRINTANIER 32 €
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 14 €
notre confiture de figues à l'aneth

LA FAISSELLE 10 €
aux herbes du jardin

DESSERTS

LA PROFITEROLE 16 €
glace à la vanille de Madagascar
praliné noisette et sauce au chocolat Valrhona

L'AMBASSADEUR 15 €
au kirch et fruits confits
Comme l'aimait Madame Suzanne

LE SOUFLÉ GLACÉ À L'ORANGE 16 €
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.*

LA CRÈME CARAMEL 14 €
parfumée d'un zeste de citron de Menton
et gaufrette croustillante

LA TARTELETTE À LA RHUBARBE 14 €
crème d'amande au café
et gingembre

LE CIGARE © ANDRÉ 18 €
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

HORAIRE 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.