

MENU ANDRÉ

49 €

HORS-D'ŒUVRE au choix

LES TOMATES DE LA RÉGION
marinées à la tagète passion de nos jardins
crème légère à la burrata fumée

LES HARICOTS DE NOS PRODUCTEURS
vinaigrette à la sauge, anchois marinés
brousse, amandes grillées

PLATS au choix

LA TRUITE DES PYRÉNÉES
melba croustillante, poivrons confits
condiment aneth et pistaches grillées

LA RAVIOLE DE BLETTE
agneau confit au carvi
et olive de Nyons

DESSERTS au choix

**LA TARTELETTE AUX FRAISES
DE JEAN-PIERRE VIAL**
crème glacée à l'huile d'olive et au basilic

**LE NOUGAT GLACÉ
AUX AMANDES ET NOISETTES DE LA DRÔME**
coulis de fruits rouges, nougatine croustillante



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 TOMATES DE LA RÉGION
marinées à la tagète passion de nos jardins
crème légère à la burrata fumée

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

LES HARICOTS DE NOS PRODUCTEURS
vinaigrette à la sauge, anchois marinés
brousse et amandes grillées

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 a repensé
cette recette en ajoutant la gelée de bouillabaisse.*

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

PLATS

LA TRUITE DES PYRÉNÉES
melba croustillante, poivrons confits
condiment aneth et pistaches grillées

LA RAVIOLE DE BLETTE
agneau confit au carvi et olive de Nyons

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

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

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

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

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

LE POT-AU-FEU PRINTANIER
queue et paleron de bœuf
raviole 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 TARTELETTE AUX FRAISES DE JEAN-PIERRE VIAL
crème glacée à l'huile d'olive et au basilic

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

LE CLAFOUTIS AUX CERISES DU CLOS FOUGÈRES
parfumé à la verveine, sorbet griotte

**LE NOUGAT GLACÉ
AUX AMANDES ET NOISETTES DE LA DRÔME**
coulis de fruits rouges
nougatine croustillante

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.*

LA MOUSSE AU CHOCOLAT INTENSE
pure origine Honduras

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 tartelette aux fraises de Jean-Pierre Vial

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.