

**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

**HORS-D'ŒUVRE**

**LES TOMATES DE LA RÉGION** 21 €  
marinées à la tagète passion de nos jardins  
crème légère à la burrata fumée

**LES HARICOTS DE NOS PRODUCTEURS** 21 €  
vinaigrette à la sauge, anchois marinés brousse  
et amandes grillées

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

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

**PLATS**

**LA TRUITE DES PYRÉNÉES** 28 €  
melba croustillante, poivrons confits  
condiment aneth et pistaches grillées

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

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

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

**LA RAVIOLE DE BLETTE** 28 €  
agneau confit au carvi  
et olive de Nyons

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

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

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

**LA FAISSELLE** 10 €  
aux herbes du jardin

**DESSERTS**

**LA TARTELETTE AUX FRAISES  
DE JEAN-PIERRE VIAL** 14 €  
crème glacée à l'huile d'olive et au basilic

**LE CLAFOUTIS AUX CERISES  
DU CLOS FOUGÈRES** 15 €  
parfumé à la verveine, sorbet griotte

**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'agrume.*

**LA PART DE PANGÉE DRÔMOISE** 15 €  
parfumée aux herbes de la garrigue  
confit à l'abricot et sorbet au melon

**LE NOUGAT GLACÉ AUX AMANDES  
ET NOISETTES DE LA DRÔME** 14 €  
coulis de fruits rouges  
nougatine croustillante

**LA MOUSSE AU CHOCOLAT INTENSE** 16 €  
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.