

MENU ANDRÉ

49 €

HORS-D'ŒUVRE au choix

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

LES HARICOTS DE NOS PRODUCTEURS
vinaigrette à la sauge
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**
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
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, amandes grillées

LE SOUFFLÉ CHAUD DE FOIE DE VEAU
26 €
fondue de tomate épicée

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

LA CHARLOTTE DE DAURADE
33 €
comme l'aimait Jacques Pic
aubergines grillées sauce tomate onctueuse

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, tombée d'oseille

LE QUASI DE VEAU
32 €
cuit au sautoir, garniture pissaladière

LA CÔTE DE BŒUF
100 gr pour 14 €
28 €
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 FAISELLE
10 €
aux herbes du jardin

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 SOUFFLÉ 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.

DESSERTS

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**
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.