

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 MYRTILLES SAUVAGES

sorbet et confit de fruits noirs parfumés
à la menthe de Jean-Luc Raillon

LA PÊCHE MELBA

glace à la vanille de Madagascar
croustillant aux amandes
coulis à la framboise

ACCORD*

VINS

35 €

3 VERRES DE VIN (hors apéritif, eau et café)

Sélectionnés par notre équipe
de sommellerie pour faire écho
à la cuisine authentique d'André,
ces vins sont une invitation
à la découverte du patrimoine
viticole de la région.

ACCORD*

SANS ALCOOL

22 €

3 BOISSONS SANS ALCOOL (hors eau et café)

Une sélection sans alcool
imaginée par nos sommeliers
pour accompagner les plats
avec équilibre et naturel.

*Les accords sont disponibles uniquement avec le menu André.
Les prix s'entendent toutes taxes et service compris

À LA CARTE

HORS-D'ŒUVRE

LES TOMATES marinées à la tagète passion de nos jardins crème légère à la burrata fumée	21 €	LE CALISSON DE POMME DE TERRE salpicon d'escargots de la vallée d'Eyrieux émulsion parmentière	26 €
LES HARICOTS DE NOS PRODUCTEURS vinaigrette à la sauge amandes grillées	21 €	LA MOSAÏQUE DE ROUGET BARBET ET FOIE GRAS gelée de bouillabaisse <i>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.</i>	29 €
LE SOUFFLÉ CHAUD DE FOIE DE VEAU fondue de tomate épicée	26 €		

PLATS

LES PANISSES aux pois chiches d'Ardèche caponata de légumes, fromage de brebis	25 €	LA RAVIOLE DE BLETTE agneau confit au carvi et olive de Nyons	28 €
LA TRUITE DES PYRÉNÉES melba croustillante, poivrons confits condiment aneth et pistaches grillées	28 €	LE COQUELET EN CRAPAUDINE croûte à l'estragon et sauce à la diable <i>pour 2 personnes</i>	32 €/pers.
LA MINUTE DE MAIGRE duxelle de champignons sauce au Noilly Prat, tombée d'épinards	33 €	LA CERVELLE D'AGNEAU EN CROûTE DE NOISETTE garniture grenobloise, tombée d'oseille	36 €
LA CHARLOTTE DE DAURADE <i>comme l'aimait Jacques Pic</i> aubergines grillées sauce tomate onctueuse chapelure croustillante au chèvre cendré	37 €	LE QUASI DE VEAU cuit au sautoir, garniture pissaladière	32 €
LE BOUDIN RICHELIEU champignons Hensens Frères sauce Nantua, riz aux vermicelles	28 €	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

14 €

LA FAISSELLE
aux herbes du jardin

10 €

DESSERTS

**LA TARTELETTE
AUX MYRTILLES SAUVAGES**
sorbet et confit de fruits noirs parfumés
à la menthe de Jean-Luc Raillon

14 €

LA PÊCHE MELBA
glace à la vanille de Madagascar
croustillant aux amandes
coulis à la framboise

14 €

LE CLAFOUTIS AUX MIRABELLES
parfumé à la cannelle et au gingembre
sorbet au vin jaune

15 €

LA MOUSSE AU CHOCOLAT INTENSE
pure origine Honduras

16 €

“ 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

MENU ENFANT 28 € - jusqu'à 12 ans

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 myrtilles sauvages

Nous tenons à votre disposition un livret
pour toute information relative aux allergènes.

Les prix s'entendent toutes taxes et service compris
Tous nos plats sont faits maison. Nos viandes sont d'origine France.

NOS PRODUCTEURS



Nous veillons à sourcer des produits locaux ou nationaux, en accord avec les saisons et la nature.
Nous travaillons avec des producteurs qui œuvrent pour une agriculture locale et responsable.

LE LARD ET LE COCHON DE LA FERME DES CAILLATS

Située au cœur du Royans-Vercors, la ferme de la famille Chaléon perpétue un savoir-faire fermier autour de produits authentiques. Réputée notamment pour ses fromages, déclinés dans une belle variété de goûts et de textures, elle propose également une production d'œufs fermiers issue de son élevage.

LES CHAMPIGNONS HENSENS FRÈRES

À Saint-Julien-en-Quint, dans la Drôme, l'entreprise Hensens Frères cultive localement des champignons bio, notamment des shiitakés et des pleurotes, en maîtrisant chaque étape clé de leur production.

LES FRUITS ET LÉGUMES BIO AGRIZ

Entre Valence et Livron, Loïc Mounier, producteur et sourceur, souhaite offrir le vrai goût des fruits et légumes aux consommateurs. Respecter les saisons et le cycle de vie naturel des produits issus de la terre est pour lui une évidence au quotidien.

LES LÉGUMES LES FRÈRES ROYÉ

À Rosières, en Ardèche, la ferme Les Frères Royé, défend une agriculture locale ancrée sur son territoire. Avec une production de plus de 30 espèces de légumes tout au long de l'année sur plus de 9 hectares de terres, la ferme est devenue une référence maraîchère en Ardèche méridionale.

LES AMANDES D'HERVÉ LAUZIER

Hervé Lauzier, producteur de la Drôme. Ses amandes sont concassées dans une casserole française créée par une coopérative de producteurs.

LES NOISETTES FRUITS DES COLLINES

Niché à Claveyson, dans le nord de la Drôme, Thibaut Lamotte cultive ses noisettes de manière raisonnée, respectant la nature et son territoire. L'exploitation est même reconnue pour ses pratiques à Haute Valeur Environnementale (Certificat HVE).

L'AGNEAU BIO DU GAEC DES CIMES

Dans la commune de Rimon-et-Savel en Drôme, le GAEC des Cimes élève ses agneaux bio dans un environnement de basse montagne préservé, au rythme des saisons et dans le respect du vivant. Cet élevage attentif, ancré dans son territoire, reflète un savoir-faire engagé et une relation juste entre l'éleveur, l'animal et la nature.

LES FROMAGES DE LA FERME DES PAMPILLES

À Alixan, Lionel Mossières élève avec soin une centaine de chèvres et transforme une grande partie de leur lait en fromages fermiers. Chaque matin, les plus matinaux peuvent également retrouver à la ferme l'excédent de lait issu de la production journalière.

LA MENTHE DE FLEUR DÉLICE

Chez Jean-Luc Raillon, à Fleur Délice, chaque plante aromatique, fleur comestible et jeune pousse est cueillie à la main, avec des gestes précis qui préservent leur fraîcheur et leur naturel. Un travail minutieux, du champ au conditionnement, porté par le respect de la terre et l'attention portée à la qualité de chaque livraison.
