

MENU ANDRÉ

49 €

HORS-D'ŒUVRE

Au choix

LES POIREAUX VINAIGRETTE

croûte de noix, ail noir, sauce ravigote

LA TRUITE GRAVLAX

carvi, céleri rémoulade, pain croustillant

PLATS

Au choix

LE PALERON DE VEAU

fondant, carotte confite
sauce charcutière

LA GALINETTE

viennoise d'aneth, fenouil confit à l'orange
sauce Bercy aux agrumes

DESSERTS

Au choix

LA TARTELETTE BOURDALOUE

parfumée au thé Earl Grey
sorbet à la poire Williams

LE VACHERIN AUX FRUITS NOIRS

menthe, meringue

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 POIREAUX VINAIGRETTE
croûte de noix, ail noir, sauce ravigote

21 €

LA TRUITE GRAVLAX
carvi, céleri rémoulade, pain croustillant

21 €

LE CALISSON DE POMME DE TERRE
salpicon d'escargots de la vallée d'Eyrieux
émulsion parmentière

26 €

LE SOUFFLÉ CHAUD DE FOIE DE VEAU
fondue de tomate épicée

26 €

**LA MOSAÏQUE DE ROUGET BARBET
ET FOIE GRAS**
gelée de bouillabaisse

29 €

*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

LES PANISSES
aux pois chiches d'Ardèche
caponata de légumes, fromage de brebis

25 €

LA GALINETTE
viennoise d'aneth, fenouil confit à l'orange
sauce Bercy aux agrumes

28 €

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

33 €

LA CHARLOTTE DE DAURADE
comme l'aimait Jacques Pic
aubergines grillées
sauce tomate onctueuse
chapelure croustillante au chèvre cendré

37 €

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

28 €

LE PALERON DE VEAU
fondant, carotte confite
sauce charcutière

28 €

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

32 €/pers.

L'ÉMINCÉ DE ROGNON DE VEAU
sauté aux baies de genièvre
pommes boulangères

34 €

LA PAUPIETTE
veau et cochon, herbes de la garrigue
tombée d'épinards, champignons

35 €

LA CÔTE DE BŒUF
maturée et grillée, pommes Dauphine au comté
sauce béarnaise
(entre 800 gr et 1,2 kg pour 2 minimum)

100 gr pour 14 €

FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
notre confiture du moment

14 €

LA FAISSELLE
aux herbes du jardin

10 €

DESSERTS

LA TARTELETTE BOURDALOUE
parfumée au thé Earl Grey
sorbet à la poire Williams

14 €

**LE VACHERIN
AUX FRUITS NOIRS**
menthe, meringue

14 €

LES FIGUES DE NOTRE RÉGION
rôties au miel et au thym
glace à l'huile d'olive

15 €

LE SOUFFLÉ GLACÉ À L'ORANGE
Le dessert imaginé par Jacques Pic

16 €

*Un parfait glacé très vaporeux,
à la fois voluptueux et aérien, dans lequel
le Grand Marnier sublime l'agrumes.*

LE FLAN ONCTUEUX servi à la part
aux vanilles de Tahiti et de Madagascar

16 €

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 Le vacherin aux fruits noirs

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.
