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 POIRE BELLE HÉLÈNE
crème chantilly à la fève de tonka
sauce au chocolat

LE RIZ AU LAIT
à la vanille de Madagascar
confiture de lait à la cannelle

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 21 €
croûte de noix, ail noir, sauce ravigote

LA TRUITE GRAVLAX 21 €
carvi, céleri rémoulade, pain croustillant

LE CALISSON DE POMME DE TERRE 26 €
salpicon d'escargots de la vallée d'Eyrieux
émulsion parmentière

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

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

LES PANISSES 25 €
aux pois chiches d'Ardèche
caponata de légumes, fromage de brebis

LA GALINETTE 28 €
viennoise d'aneth, fenouil confit à l'orange
sauce Bercy aux agrumes

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

LA CHARLOTTE DE DAURADE 37 €
comme l'aimait Jacques Pic
aubergines grillées
sauce tomate onctueuse
chapelure croustillante au chèvre cendré

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

LE PALERON DE VEAU 28 €
fondant, carotte confite
sauce charcutière

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

L'ÉMINCÉ DE ROGNON DE VEAU 34 €
sauté aux baies de genièvre
pommes boulangères

LA PAUPIETTE 35 €
veau et cochon, herbes de la garrigue
tombée d'épinards, champignons

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)

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

FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 14 €
notre confiture du moment

LA FAISSELLE 10 €
aux herbes du jardin

DESSERTS

LA POIRE BELLE HÉLÈNE 14 €
crème chantilly à la fève de tonka
sauce au chocolat

LA TATIN AUX POMMES ROYAL GALA 26 €
à partager
feuilletage caramélisé, crème d'Isigny

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'agrume.

LA TARTELETTE TROPÉZIENNE AUX PRALINES ROSES 16 €
brioche et crème parfumées
à l'eau de fleur d'oranger

LE RIZ AU LAIT 14 €
à la vanille de Madagascar
confiture de lait à la cannelle

LA MOUSSE AU CHOCOLAT INTENSE 16 €
pure origine Honduras

"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 riz au lait**

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 casserie 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.