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

LE TIRAMISU AU CAFÉ D'ÉTHIOPIE
légèrement parfumé à l'amaretto

LA TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE
sorbet à l'huile d'olive

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.

*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

NOTRE TERRINE CHARCUTIÈRE 26 €
tête de cochon, pied frit
sauce gribiche

LE SOUFFLÉ CHAUD DE FOIE DE VEAU 26 €
crème aux champignons de Paris

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 CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS 32 €
sauvages et cultivés
sabayon au vin jaune

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

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

L'ÉVENTAIL DE RAIE 35 €
pomme de terre bouchon aux escargots
beurre rouge

LES SAINT-JACQUES 39 €
cuites en coquille
julienne de légumes, sauce corail

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

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

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

LE ROGNON DE VEAU 34 €
émincé et sauté aux baies de genièvre
pommes de terre boulangères

LA PAUPIETTE DE VEAU ET COCHON 35 €
herbes de la garrigue
tombée d'épinards, champignons

LA GIGUE DE CHEVREUIL 38,5 €
pappardelles fraîches
sauce aux airelles

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

LE CIGARE © ANDRÉ 18 €
au chocolat d'Équateur vieilli en tonneau
glace au rhum raisin

LE SOUFFLÉ GLACÉ À L'ORANGE 15 €
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.

LE CHOU FAÇON PARIS-BREST 15 €
crème pralinée aux noisettes de la Drôme

LA TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE 14 €
sorbet à l'huile d'olive

LE TIRAMISU AU CAFÉ D'ÉTHIOPIE 14 €
légèrement parfumé à l'amaretto

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

“ 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
ou **Les coquillettes au jambon blanc truffé**, crème au comté
Dessert : **La sélection de glaces et sorbets maison** ou **Le chou façon Paris-Brest**

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 D'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 DES FRÈRES ROYÉ
À Rosières, en Ardèche, la ferme des 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 NOISETTES DE 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.

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.

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, guidé par le respect de la terre et l'attention portée à la qualité de chaque livraison.