



le clair de la plume

« DES HOMMES, DES PRODUITS, UNE HISTOIRE »

Julien ALLANO, Chef de cuisine & Cédric PERRET, Chef pâtissier

**Le Terroir et ses Artisans producteurs ? L'évidence dans nos assiettes.
Une déclinaison spontanée et parfois inattendue des produits de saison ? Notre
quotidien.**

**Du bonheur dans les jardins, les fermes et nos cuisines ? Ce que l'on partage.
Notre cuisine se veut « d'ici & de maintenant » :
laissez-vous guider le temps d'un menu Confiance.**

4 chapitres, 115 euros

entrée végétale, plat mer, plat terre, dessert & intermèdes

5 chapitres, 135 euros

entrée végétale, plat mer, plat terre, fromage, dessert en 2 services

*Petit Gastronomes (moins de 12 ans) :
un plat et un dessert, accompagnés d'une boisson : 38 euros.*

« ACCORDS METS ET VINS »

Sélection par notre sommelier pour accompagner votre dégustation.

Quatre dégustations	74 euros
Cinq dégustations	89 euros
Découverte du terroir d'Hermitage	150 euros

« EXCLUSIF »

Découvrez une réinterprétation de plats légendaires, issus de la cuisine bourgeoise, tels que la « poularde en croûte de sel », le « lapin à la royale », le « bœuf Wellington »... Des plats à partager, préparés exclusivement pour vous, sur commande une semaine à l'avance. N'hésitez pas à m'en parler !

**Julien ALLANO, Chef de Cuisine
Cédric PERRET, Chef Pâtissier**

Le restaurant Gastronomique est ouvert au dîner du mercredi au dimanche
et au déjeuner du samedi et dimanche.
Découvrez le Bistro, à la Ferme Chapouton, ouvert tous les jours.
Réservation conseillée au 04 75 91 81 30

