

LE 45^E

BISTROT GOURMAND

La carte

ENTRÉES 15€

Terrine de gibiers

Compotée d'échalotes au vin rouge et pickles de légumes

Tartare de dorade aux agrumes

Tuile croustillante et vinaigrette au sésame

Œuf parfait et velouté de potimarron

Espuma de châtaignes à l'huile de truffe maison

PLATS 24€

Filet de truite de l'Ardèche

Croûte de noix et persil, purée de pommes de terre fumée, coulis de cresson

Noisette de sanglier rôti

Sauce au cacao, polenta crémeuse au Beaufort et herbes fraîches

Comme une lasagne de champignons

Crème de cèpes et éclats de noisettes

DESSERTS 12€

L'ardoise de fromages

(Sélection de fromages affinés)

Tartelette au marron et cassis

Crème vanillée

Finger citron et gianduja

Caviar de bergamote, sorbet citron-fromage blanc

Tarte Tatin aux poires et aux noix

Crème légère au miel de la Drôme

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 40€

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent à vous fournir l'origine de toutes leurs viandes.
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.

LE 45^E

BISTROT GOURMAND

Les menus

MENU TAPAS 50€

Tartare de dorade aux agrumes

Tuile croustillante et vinaigrette au sésame

Terrine de gibiers

Compotée d'échalotes au vin rouge et pickles de légumes

Filet de truite de l'Ardèche

Croûte de noix et persil, purée de pommes de terre fumée, coulis de cresson

Noisette de sanglier rôti

Sauce au cacao, polenta crémeuse au Beaufort et herbes fraîches

Le Saint Marcellin

Nem croustillant, confiture d'abricots

Finger citron et gianduja

Caviar de bergamote, sorbet citron-fromage blanc

MENU COUP DE COEUR 79€

Ceviche de Saint-Jacques

Betterave et vinaigrette à l'huile de noisette

Médailon de lotte rôtie

Textures de topinambour et crumble de châtaignes

Demi-perdreau en deux cuissons

Déclinaison de chou et petite rôtie croustillante

Fromage

Comme une tartine de chèvre et miel

Forêt Noire revisitée

Biscuit cacao et feuillantine croustillante, mousse chocolat blanc à la vanille, cœur fondant de cerise amarena

MENUS RECOMMANDÉS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent à vous fournir l'origine de toutes leurs viandes.
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.