



Nous vous proposons un accord mets et vins à 20 euros :
3 verres de vin sélectionnés par nos soins
pour accompagner au mieux votre repas



Composez vous-même votre menu à 45 euros parmi toute la
carte : une entrée, un plat, un fromage/faisselle et un dessert

TAPAS

- Assiette de charcuterie : saucisson sec de montagne, jambon cru de la région saveur truffe, chorizo de cerdo, coppa de parme IGP, jambon cru de la forêt noire **9,50€**

NOS ENTRÉES

- Consommé du facteur cheval, ravioles à l'ail noir et pholiottes du peuplier **10€**
- Melon en deux façons, sablé parmesan, jambon cru, pesto de roquette **12€**
- Saumon fumé par nos soins, fromage frais au citron vert et blinis de courgette **13€**
- Panna cotta à la bisque de homard et gambas flambées au cognac **13€**
- Foie gras au porto maison, pain brioché et chutney de fruits d'été **15€**

MENU ENFANT 13€

jusqu'à 10 ans

Aiguillettes de volaille panées

ou

Steak de bœuf (sous réserve de disponibilité)

avec

Pommes de terre sautées

ou

Pâtes tagliatelles fraîches

2 boules de glace au choix

ou

Moelleux au chocolat (cuisson minute)
et crème fouettée



Tous nos plats sont préparés à la commande,
merci de prévoir une attente d'environ 15 minutes.



RESTAURANT
SAVOUREUX



NOS PLATS



- **Quinoa aux petits légumes d'été** **16€**
- Pavé de truite poêlé, noisettes grillées, quinoa aux petits légumes d'été, salade de carottes et radis rapés **18€**
- Suprême de pintade, sauce aux pleurottes, crêpe de pommes de terre, tomates cerises et minis poivrons rôtis aux herbes **21€**
- Filet de canette croustillante, vinaigre balsamique et miel, abricots rôtis au romarin, pommes de terre délicatesse revenues dans la graisse de canard **22€**
- Filet de daurade royale, huile de fenouil, crumble aux légumes du soleil et écrasé de pommes de terre délicatesse à l'huile d'olive et citron **23€**
- "Plat signature du Relais" **25€**
Effiloché de paleron de bœuf, sauce à la bière ambrée fumée, gaufre de pommes de terre râpées, endives braisées et siphon de Maroilles

NOS RAVIOLES de la Mère MAURY

- **Ravioles basilic, crème basilic, mini burattina, jambon cru, pignon de pin, tomates séchées et roquette** **18€**



**Tous nos plats sont préparés à la commande,
merci de prévoir une attente d'environ 15 minutes.**

Prix TTC- service compris -

Possibilité de substances allergènes ou intolérantes se référer à la liste

*Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais
en privilégiant nos producteurs locaux*



RESTAURANT
SAVOUREUX



NOS FROMAGES FRAIS OU SECS

- Faisselle de nos régions
(crème **ou** coulis de fruits rouges **ou** miel
ou marron) 5 €
- Assiette de fromages affinés 4 variétés
et bouquet de salade 10 €

NOS DESSERTS



- Vacherin aux fruits rouges 8,50 €
- Pogne perdue, pêches poêlées et crème
fouettée au miel sorbet pêche 8,50 €
- Ganache au chocolat noir, glace au yaourt et
crumble chocolat 8,50 €
- Coupe drômoise : 2 boules nougat, une boule
abricot, tuile lavande crème fouettée au miel 9 €
- Galet à l'abricot, sablé au romarin et son
sorbet 9 €
- Dôme chocolat, coeur framboise, biscuit
noisette et sorbet framboise 10 €
- Possibilité d'une coupe de glace
(2 parfums au choix) 7 €

**Tous nos plats sont préparés à la commande,
merci de prévoir une attente d'environ 15 minutes.**

*Prix TTC- service compris –
Possibilité de substances allergènes ou intolérantes se référer à la liste
Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais
en privilégiant nos producteurs locaux*

Gault:Millau

RESTAURANT
SAVOUREUX





MENU DU FACTEUR 37€

Accord mets et vins à 20 €

ENTRÉES

Melon en 2 façons, sablé parmesan, jambon cru,
pesto de roquette

ou

Panna cotta à la bisque de homard
et gambas flambée au cognac

PLATS

Pavé de truite poêlé, noisettes grillées, quinoa aux petits
légumes d'été, salade de carottes et radis rapés

ou

Suprême de pintade, sauce pleurottes,
crique de pommes de terre, tomates cerises
et minis poivrons rôtis aux herbes

DESSERT

Pogne perdue, pêches poêlées
et crème fouetée au miel sorbet pêche

ou

Ganache au chocolat noir, glace au yaourt
et crumble chocolat

ou

Galet à l'abricot, sablé au romarin et son sorbet

Supplément 5€

Assiette de fromages affinés

ou

Faisselle de notre région
(coulis fruits rouges **ou** crème **ou**
sucre **ou** crème de marrons **ou** miel)

**Tous nos plats sont préparés à la commande,
merci de prévoir une attente d'environ 15 minutes.**

Prix TTC- service compris -

*Possibilité de substances allergenes ou intolerantes se referrer à la liste
Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais
en privilégiant nos producteurs locaux*

Gault Millau

RESTAURANT
SAVOUREUX



NOS PRODUCTEURS



Les boulangeries **Maison Vié** à Hauterives (26)

Champiranch (champignons) à Montchenu (26)

La Mère Maury (ravioles) à Romans-sur-Isère (26)

Les volailles du Dauphiné à Châteauneuf-de-Galaure (26)

Gaec des Baratons (fromage de chèvre)
à Châteauneuf-de-Galaure (26)

Valrhona (chocolat) à Tain l'Hermitage (26)

Le miel de la Galaure à Châteauneuf-de-Galaure (26)

La maison Imbert (crème de marron) à Aubenas (07)

Caracoles et compagnie (escargots) au Grand Serre (26)

La ferme du **petit Mottin** (fromage)
à Saint-Christophe et le Laris (26)

La pisciculture Charles Murgat (truites) à Beaufort (38)



*Prix TTC- service compris –
Possibilité de substances allergènes ou intolérantes se référer à la liste
Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais
en privilégiant nos producteurs locaux*

Gault Millau

RESTAURANT
SAVOUREUX