



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

NOS ENTRÉES

- L'oeuf parfait, crème de champignons de chez Champiranch au parmesan et mouillette de pain d'épices **9€**
- Velouté glacé de potimarron bio, huile de noisette Maison Richard, brisures de châtaigne et chiffonnade de magret fumé maison **9€**
- Consommé du facteur cheval, ravioles à l'ail noir et pholiotés du peuplier **10€**
- Cassolette d'escargots de chez Caracole et Cie, pleurotes à la crème d'ail **15€**
- Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de figues, pointes de gelée fine à l'huile d'olive de Nyons AOP, pain brioché maison **18€**

MENU ENFANT 13€

jusqu'à 10 ans

Aiguillettes de volaille

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.

Gault-Millau

RESTAURANT
SAVOUREUX



NOS PLATS

- **Risotto d'orge perlé et ses légumes du moment** **16€**
- Pavé de truite saumonée, crumble de noisette et sarrazin torréfié, orge perlé en pilaf, mousseline de céleri-rave et sauce au crémant de Die **18€**
- Ballotine de volaille farcie à la langoustine, crème de chorizzo, écrasé de pommes de terre et carotte fane glacée au miel de châtaignier **20€**
- "Plat signature du Relais" Effiloché de paleron de bœuf, sauce à la bière ambrée fumée, gaufre de pommes de terre râpées, endives braisées et siphon de Maroilles **26€**
- Médaillon de lotte à l'armoricaine, riz safrané et fondue de poireau crémée **26€**
- Tournedos de magret de canard façon Rossini, sauce à la truffe noire d'été, purée de patate douce et chou romanesco **28€**

NOS RAVIOLES

de la Mère MAURY

- **Ravioles pochées de la mère Maury, émulsion de cèpes, éclats de noix de Grenoble torréfiées et tuile croustillante de parmesan** **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 marron) **5€**
- Assiette de fromages affinés 4 variétés
et bouquet de salade **10€**

NOS DESSERTS



- Galet à la châtaigne génoise chocolat
et sa glace au marron **8,5€**
- Crème brûlée au potimarron, miel de
châtaignier de la Galaure, épices et glace
spéculoos **8,5€**
- Poire pochée entière aux épices douces,
crumble croustillant au cacao et réduction
de sirop miroir, sorbet poire **8,5€**
- Coupe Mont-Blanc **9€**
- Gaufre de Liège déstructurée, pomme rôtie et
caramel de cidre, éclat de noix et crème
anglaise **9€**
- Crèmeux intense au chocolat Guanaja 70%,
éclats de streusel cacao, fleur de sel et tuile
dentelle à l'orange **10€**

**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

Velouté glacé de potimarron, huile de noisette Maison Richard,
brisures de châtaigne et chiffonnade de magret fumé maison

ou

Consommé du facteur cheval, ravioles à l'ail noir
et pholiotes du peuplier

ou

L'oeuf parfait, crème de champignons de chez Champiranch
au parmesan et mouillettes de pain d'épices

PLATS

Pavé de truite saumonée, crumble de noisette et sarazin
toréfié, orge perlé en pilaf, mousseline de céleri-rave
et sauce au crément de Die.

ou

Ballotine de volaille farcie à la langoustine, crème de
chorizzo, écrasé de pommes de terre
et carotte fane glacée au miel de châtaignier

DESSERT

Galet à la châtaigne génoise chocolat
et sa glace au marron

ou

Crème brûlée au potimarron, miel de châtaignier
de la Galaure et épices et glace spéculoos

ou

Poire pochée entière aux épices douces,
crumble croustillant au cacao
et réduction de sirop miroir, sorbet poire

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 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



NOS PRODUCTEURS

La boulangerie **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)

L'huilerie Richard à Montoisson (26)

*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

