



le clair de la plume

TABLE GASTRONOMIQUE

Co signée par Glenn VIEL Chef 3***
Benjamin REILHES, Chef de Cuisine
Cédric PERRET, Chef Pâtissier.

les apéritifs

Verre de Champagne 12cl

NM Collet	Art Déco	20€
NM Bourgeois Diaz	3 Cépages Collection	22€
NM Domaine Diaz	Rosé de Saigné	24€

Cocktails

Américano 8cl	14€
Colombo Spritz 12cl	19€
Cocktail création de la saison 12cl	19€
Kir Royal 12cl	19€
Gin Tonic	19€

Traditions 6cl

Pastis, au choix	7€
<i>Henri Bardouin ou 1889 Eyguebelle</i>	
Martini	
<i>Rouge, Blanc, Extra-Dry</i>	
Campari	

Bières 33cl

Bière artisanale de Poët-Laval <i>La Vieille Mule</i>	7€
<i>Blanche, Blonde, Ambrée, I.P.A.</i>	

les boissons sans alcool

Eau minérale, au choix : Thonon, Vals 75cl	7€
Limonade 33cl	7€
Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl	7€
Jus de fruit Kookabara 20cl	7€
<i>Pamplemousse, Abricot royal, Tomate, Orange, Pomme verte</i>	
Schweppes 20cl	7€
Thé Glacé Maison 20cl	7€
Thé Glacé Maison Pétillant 20cl	9€
Cocktail de Fruits 20cl	10€



*Notre sommelier tient à votre disposition une carte plus complète de nos boissons.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

le vin au verre

Vins Blancs 12cl

2021	IGP Ventoux	Domaine L'Eschancel-Che	16€
2021	Grignan-les-Adhémar	Domaine Bonetto Fabrol – Heritage	15€
2023	AOP Languedoc	Domaine D'Aupilhac-Les Cocalières	17€
2021	Côte de Beaune	Domaine Emmanuel Giboulot	20€
2021	Grignan-les-Adhémar	Domaine Rozel-Demoiselles	12€

Vins Rouges 12cl

2017	Vin de France	Domaine Art-Mas-Aimé	20€
2011	Grignan-les-Adhémar	Domaine Bonetto Fabrol – Vieilles Vignes	15€
2021	Crozes-Hermitage	Domaine Habrard	18€
2021	Bandol	Domaine de la Tour du Bon	18€
2022	Grignan-les-Adhémar	Domaine Rozel-Les Frangins	12€

Vins Rosés 12cl

2022	Gigondas	Domaine des Bosquets	12€
------	----------	----------------------	-----

Vins Moelleux et Mutés 10cl

2021	Muscat de Beaume de Venise	Domaine Alain Ignace-Cœur de Vignes	16€
------	----------------------------	-------------------------------------	-----

Porto 8cl

NM	Andresen	Blanc - Dry White	12€
NM	Andresen	Blanc - 10 ans	14€
NM	Andresen	Blanc - 20 ans	25€
NM	Andresen	Rouge – Fine Tawny	10€
2011	Andresen	Rouge – L.B.V	14€
1991	Andresen	Rouge – Colheita	40€



*Notre sommelier tient à votre disposition une carte plus complète de nos boissons.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

le whisky

4cl

FRANCE

Jura

BM Signature, Macvin <i>Single Malt</i>	14€
BM Signature, Vin Jaune 9 ans <i>Single Malt</i>	18€
BM Signature, Vin de Paille 10 ans <i>Single Malt</i>	20€

Bourgogne

Michel Couvreur, The Unique <i>Blended grain</i>	14€
Michel Couvreur, Overaged 52% <i>Malt Whisky</i>	20€
Michel Couvreur, Candid <i>Malt Whisky</i>	22€

Lorraine

Rozelieur, Collection Fumé <i>Single Malt</i>	14€
Rozelieur, Finition Porto <i>Single Malt</i>	14€
Rozelieur, Collection Tourbé <i>Single Malt</i>	16€

Oise

Ergaster, Première <i>Pur Malt</i>	16€
------------------------------------	-----

le gin

4cl

Fieldfare	Distillerie Eyguebelle, Valaurie	12€
Oli Gin	Distillerie Manguin, Avignon	12€
Generous	Distillé dans la région de Cognac	12€
Mare	Catalogne Costa Dorada	12€
Hendrick's	Distillerie Girvan, Ecosse	12€
Timut	Distillerie Birdie, France	12€
Cerdon	Distillerie Birdie, France	12€



Notre sommelier tient à votre disposition une carte plus complète de nos boissons.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

au gré des saisons

Distances à tire d'aile

Le pain :

LES PAINS DE BEAUFORT, Boulanger – *AOUSTE-SUR-SYE (26) 44 km*

Les truffes :

M. AYME, Domaine de Bramarel – *GRIGNAN 3 km*

Les primeurs :

M. RAILLON, Herbes & jeunes légumes – *ST VINCENT LA COMMANDERIE (26) 60 km*

M. BATERNEL, Butternut, poireaux – *MONTMEYRAN (26) 47 km*

FERME LES SANCHETTES, Légumes racines – *MONTMEYRAN (26) 47 km*

M. ROZEL, Asperges blanches – *VALAURIE (26) 7,5 km*

M. PERROT-MINOT, Fraises et fruits rouges – *ROMANS-SUR-ISERE (26) 70 km*

LA CABANETTE, Courgettes et tomates – *CHAMARET (26) 4 km*

M. BLASCO, Agrumes – *BOMPAS (66) 245 km*

Les poissons :

COTE FISH, Poissons de Méditerranée – *LE GRAU DU ROI (30) 115 km*

Les viandes & volailles :

M. EDMONT, Volailles & pintades de la Drôme – *PORTES EN VALDAINE (26) 12 km*

M. MILLERET, Bœufs – *CHAMBERY (73) 151 km*

Laiterie et crèmes :

LAITERIE CARRIER – *VALS-LES-BAINS (07) 50 km*

L'huile :

VIGNOLIS, Olives noires & huile de Nyons AOP – *NYONS (26) 20 km*

Les vinaigres de la « Parra » – *NYONS (26) 20 km*

Les fruits à coque :

M. NOE, Papa dei Boschi, Noisettes Piémont IGP – *LEQUIO BERRIA PIEMONT 254 km*

M. LAUZIER, Amandes – *CHATEAUNEUF-DU-RHÔNE (26) 17 km*

Les farines :

Minoterie SOUCHARD – *CHANTEMERLE-LES-GRIGNAN (26) 6km*

Le chocolat :

MANUFACTURE CLUIZEL – *DAMVILLE (27) 575 km*

Dernière maison familiale & indépendante travaillant directement les fèves de cacao. Chocolat pur beurre de cacao, sans arômes ou soja. Vanille Bourbon en gousse.

Le café :

TORREFACTEUR LOMI - *LE POËT LAVAL (26) 17 km*



la cuisine

« DES HOMMES, DES PRODUITS, UNE HISTOIRE »

Menu 4 Chapitres	155€
Menu 6 Chapitres	180€
Menu 8 Chapitres	195€
Menu « Découverte du Clair de Plume » (3 dégustations) <i>Proposé uniquement au déjeuner le vendredi et samedi.</i>	110€

Afin de vous garantir une expérience unique, nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.
Les menus en quatre et six chapitres sont également proposés en version végétale.

Carte co signée Glenn VIEL Chef 3***
Benjamin REILHES, Chef de Cuisine & Cédric PERRET, Chef Pâtissier.

« ACCORD METS ET VINS »

Notre sélection pour accompagner votre dégustation (eau et café inclus).

4 services de vins	65€
6 services de vins	95€
8 services de vins	115€

Petit Gastronomes (moins de 12 ans) :
un plat et un dessert, accompagnés d'une boisson : 55€



Toutes nos viandes sont d'origine française. Taxes & service inclus, prix par personne.

voyage à la carte

Carte co signée Glenn VIEL Chef 3***
Benjamin REILHES, Chef de Cuisine & Cédric PERRET, Chef Pâtissier.

Commencer

La carotte crackers	35€
<i>Pulpe de carotte, croustillant sarrazin et vinaigrette de carotte herbacée</i>	
Elixir de roche méditerranéenne	55€
<i>Soupe de poisson de roche onctueuse et gourmandises croustillantes</i>	
La Belle Blanche provençale	40€
<i>Asperges blanches aux effluves de basilic</i>	

Suivre

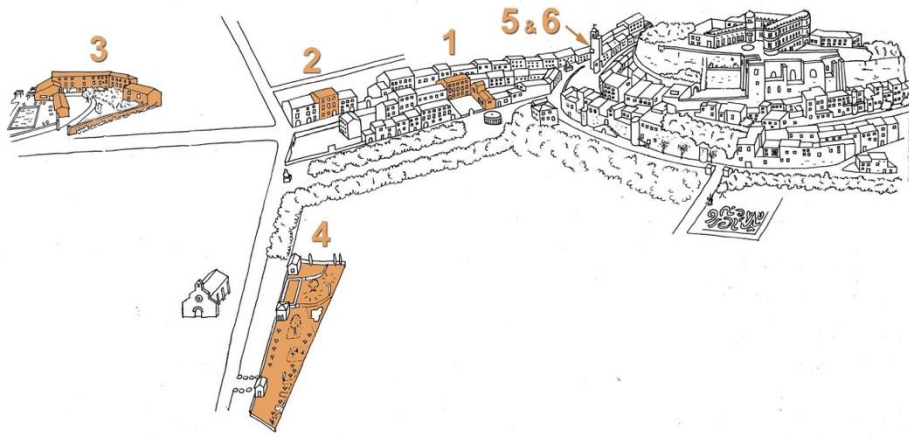
Un Légume qui a du cœur	55€
<i>L'Artichaut, seulement le meilleur en plusieurs textures, vinaigrette gourmande</i>	
Lobster Wings	90€
<i>Homard cuit-cru, volaille croustillante, jus de homard et riz vinaigré</i>	
Bœuf salade	75€
<i>Faux-filet de bœuf mûré, mousseline de pomme de terre, romaine grillée condimentée</i>	

Douces folies

Interprétation glacée de Cédric PERRET,
pré-dessert et un dessert au choix

La rhubarbe Bourbon	35€
<i>Rhubarbe en jeu de texture, huile d'aneth et crumble d'amande</i>	
Du Chocolat mais en vinaigrette	35€
<i>Duo de chocolat, en crémeux, en ganache montée, vinaigrette et sorbet basilic</i>	

Dans le village...



1. LE CLAIR DE LA PLUME

Huit chambres et une suite de grand confort s'ajoutent aux différentes formules de restauration. Petit déjeuner : résident de l'hôtel ou non, il est proposé à tous en buffet de 8 heures à 10 heures. Gastronomie : le restaurant Gastronomique dont la carte est co-signée par le Chef 3* Glenn VIEL est ouvert au dîner du mardi au samedi et au déjeuner le vendredi et samedi.

2. LA MAISON PRIVÉE

Maison XIX^{ème} disposant de 2 chambres, 3 suites et une junior suite au sol mystérieux. Un confort identique à celui de la maison principale.

3. LA FERME CHAPOUTON

Treize chambres de style contemporain dans un bâtiment du XVIII^{ème}.

Salles de séminaire & piscine chauffée (plein air).

Bistro: carte co-signée par le Chef 3* Glenn VIEL, restaurant ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner (pas de fermeture).

Salon de thé : tous les après-midi, de 14 à 18 heures.

4. LE JARDIN MÉDITERRANÉEN (en été)

Baignade naturelle (sans traitement chimique) accessible de 10h à 18h. Vue sur le village de Grignan.

5. LE CAFÉ DES VIGNERONS

Un lieu unique & convivial autour des vins de l'Appellation Grignan-les-Adhémar. Un café (boissons sages ou pas), un bar à vin, à déguster ou à emporter au prix du vigneron, tapas, glaces maison.

6. LA BOUTIQUE

Pâtisseries maison, gourmandises, glaces et senteurs de Provence dans notre boutique au centre du village. Tous les jours en été, et selon le calendrier en hiver.

**Le restaurant Gastronomique est ouvert au dîner du mardi au samedi
et au déjeuner le vendredi et samedi.**

Découvrez le Bistro, à la Ferme Chapouton, ouvert tous les jours.

Réservation conseillée au 04 75 00 01 01.