



le clair de la plume

Table Gastronomique

PASSION
DESSERT


MICHELIN
2021



 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôtelliers, Voyageurs


FAIT MAISON


PRIVATE SELECTION
HOTELS

les apéritifs

Verre de Champagne 12cl

NM Collet	<i>Art Déco</i>	18€
NM Nathalie Falmet	<i>Tentation Rosé</i>	22€
NM Nathalie Falmet	<i>Le Val Cornet</i>	24€

Cocktails

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

Clairette de Die - RASPAIL Père & Fils

le verre 12cl		12€
---------------	--	-----

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 ou Chateldon 75cl		7€
Limonade, Elixia 33cl		7€
Cola, Elixia 33cl		7€
Jus de fruit Kookabara 20cl		7€
<i>Pamplemousse, Ananas, Abricot royal, Tomate, Orange, Pomme verte</i>		
Schweppes 20cl		7€
<i>Original ou Pink Pepper</i>		
Thé Glacé Maison		7€
Thé Glacé Maison Pétillant		9€
Cocktail de Fruits		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

12cl

Vins Blancs

2020	Grignan-les-Adhémar	<i>Domaine de Montine – Egérie</i>	10€
2020	Savoie	<i>Domaine Côtes Rousses – La Pente</i>	12€
2015	Vin de France	<i>Philippe Viret – La Coudée d'Or</i>	14€
2018	Viré-Clessé	<i>Guillemot-Michel - Quintaine</i>	16€
2012	Alsace-Schoffweg	<i>Marcel Deïss</i>	18€
2020	Condrieu	<i>André Perret</i>	20€

Vins Rouges

2019	Grignan-les-Adhémar	<i>Domaine Rozel – Marquise</i>	10€
2019	Côtes du Rhône Villages Visan	<i>Domaine Art Mas – Classic</i>	12€
2019	Côtes de Provence	<i>Clos de l'Ours – Le Chemin</i>	14€
2017	Bourgogne	<i>Domaine Lecheneaut</i>	16€
2018	Côtes du Jura	<i>Domaine Tissot - Singulier</i>	18€
2019	Côte-Rotie	<i>Domaine François & Fils</i>	20€

Vin Rosé

2020	Grignan-les-Adhémar	<i>Domaine Rozel – Insousiance</i>	10€
------	---------------------	------------------------------------	-----

Vins Moëlleux et Mutés 10cl

NM	Vin de France	<i>Domaine Bellefontaine</i>	10€
2017	Muscat de Rivesaltes	<i>Les Milles Vignes</i>	20€
1999	Sauternes	<i>Château de Fargues</i>	60€

Porto 8cl

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

ECOSSE

Abrachan, Triple Oak Matured	18€
Talisker, 30 ans <i>Skyye</i>	36€

le gin

4cl

Fieldfare	<i>Distillerie Eyguebelle, Valaurie</i>	12€
Oli Gin	<i>Distillerie Manguin, Avignon</i>	12€
Generous	<i>Distillé dans la région de Cognac</i>	12€
Mare	<i>Catalogne Costa Dorada</i>	12€
Hendrick's	<i>Distillerie Girvan, Ecosse</i>	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.

la cuisine

« 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.**

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

« 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 !



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

au gré des saisons

Le pain :

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

La famille GIRARDIN produit un pain bio à partir de variétés de céréales pauvres en gluten, avec des farines quotidiennement moulues sur meule de pierre et une panification lente et douce au levain de 24 ans d'existence.

Les truffes :

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

M. JEAN, Domaine de Rosa Alba - *VISAN (84) 12 km*

M. ROLLAND - *GRIGNAN 4 km*

Les primeurs :

M. TROMBETTA, Producteur exclusif du Clair de la Plume - *GRILLON (84) 4km*

M. PIERRE, Primeur - *LE THERIZIEN 50 km*

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

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

M. TOULOUNET, Poire - *BOURG LES VALENCE (26) 59 km*

M. GUILLERMOND, Asperges vertes - *THODURE (38) 102 km*

FERME LES SANCHETTES,
Céleri rave, épinards, poireau, oignon, et autres 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*

Les poissons de la criée Méditerranée :

TOUTE LA MAREE, Mareyeur - *AVIGNON (84) 50km*

Les viandes & volailles :

ABATTOIRS DE GRILLON, Agneau de Sisteron - *GRILLON (84) 3 km*

M. DURAND, Les Pigeons de la Lance - *LA ROCHE ST SECRET (26) 12 km*

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

M. RIBOT, Lapin - *LAPALUD (84) 22 km*

ABATTOIRS DU PAYS D'APT, Cochon – *SAULT (84) 55 km*

ABATTOIRS DE LA HAUTE ARDECHE, Bœuf Fin Gras du MEZENC – *(07) 100 km*



au gré des saisons

Laiterie et crèmes :

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

Les fromages :

LOU CANESTEQU, Romain DUMOND - VAISON LA ROMAINE (84) 24 km

M^{me} VERJAT, Ferme des Caprines - GRIGNAN 2 km

L'huile :

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

M. LAUZIER, Huile d'amande - CHATEAUNEUF-DU-RHÔNE (26) 17 km

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

Les fruits à coque :

M. NOE, Domaine 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

Paul Arnephy, Meilleur Ouvrier de France et Aleaume Paturle - LE POËT LAVAL (26) 17 km

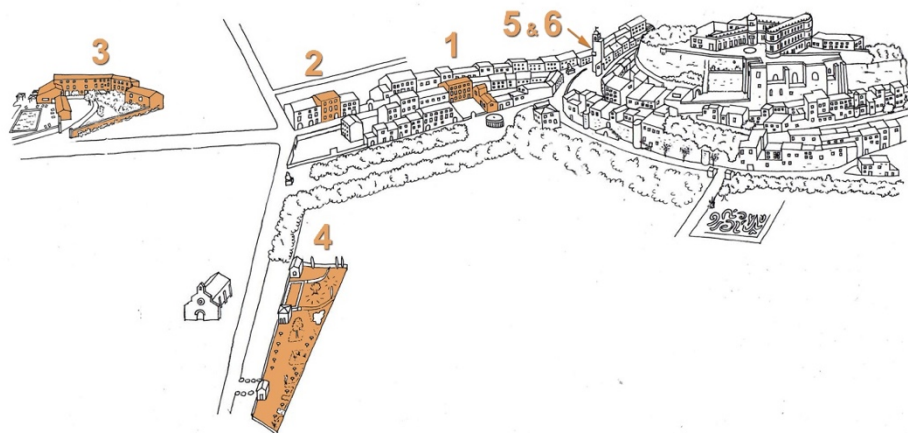
Cafés de spécialité sourcés en direct auprès des producteurs, et torréfiés à Le Poët Laval.

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS :

Céréales contenant du gluten (ex. : blé, seigle, orge...). Crustacés et produits à base de crustacés. Œufs et produits à base d'œufs. Poissons et produits à base de poissons. Arachides et produits à base d'arachides. Soja et produits à base de soja. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). Fruits à coques (ex. : amandes, noisettes, noix...). Céleri et produits à base de céleri. Moutarde et produit à base de moutarde. Graines de sésame et produits à base de sésame. Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité). Lupin et produits à base de lupin.



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 est ouvert au dîner du mercredi au dimanche et au déjeuner du samedi et dimanche (mardi au dimanche en été).

2. LA MAISON PRIVÉE

Maison XIXème 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

Neuf chambres de style contemporain dans un bâtiment du XVIIIème.

Salles de séminaire & piscine chauffée (plein air).

Bistro: le menu-carte, également signée par Julien ALLANO, est distingué d'un "Bib Gourmand" par le guide Michelin. 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 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