



## TABLE GASTRONOMIQUE

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

Teritoria

## LES APÉRITIFS

### Verre de Champagne 12cl

NM	Collet	Art Déco	20€
NM	Domaine Royer	Rosé	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

2022	Saint Joseph (AOC)	Domaine Garon – Agricolis	18€
2020	Vin de France	Grange de Bouys – Epicure	14€
2022	Grignan-les-Adhémar (AOC)	Domaine Rozel-Demoiselles	12€

### **Vins Rouges** 12cl

2021	Châteauneuf-du-Pape (AOC)	Domaine Barroche – Julien Barrot	24€
2022	Terrasses du Larzac (AOC)	Maison Cassagne et Vitailles – Combarels	20€
2021	Regnié	Domaine de Capreoles – Chamodère	15€
2023	Grignan-les-Adhémar (AOC)	Domaine Rozel-Les Frangins	12€

### **Vins Rosés** 12cl

2023	Gigondas (AOP)	Domaine des Bosquets	12€
------	----------------	----------------------	-----

### **Vins Moelleux et Mutés** 10cl

2023	Muscat de Beaume de Venise Blanc	Domaine Alain Ignace-Cœur de Vignes	16€
2023	Muscat de Beaume de Venise Rouge	Domaine Alain Ignace-Pêché d'Emilie	16€

### **Porto** 8cl

2011	Andresen	Rouge – L.B.V	14€
2016	Quinta Do Noval	Rouge – L.B.V	18€
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 *Single Malt* 14€

BM Signature, Vin de Paille *Single Malt* 20€

#### Bourgogne

Michel Couvreur, Candid *Malt Whisky* 22€

#### Lorraine

Rozelieures, Collection Fumé *Single Malt* 14€

Rozelieures, Finition Porto *Single Malt* 14€

#### Oise

Ergaster, Première *Pur Malt* 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) 60km

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

### L'INITIATION

<b>Menu Affaire</b> en 3 dégustations. <i>Proposé uniquement au déjeuner le vendredi et samedi. Hors jours fériés.</i>	<b>110€</b>
<b>« Premiers pas »</b> en 4 dégustations. <i>Hors jours fériés.</i>	<b>155€</b>

### L'EXPERIENCE

<b>« La Balade »</b> en 6 chemins.	<b>180€</b>
<b>« Le Voyage »</b> en 8 escales.	<b>195€</b>

Afin de vous garantir une expérience unique, nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Nous vous proposons un menu en version végétale sur demande.

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).

<b>4 services de vins</b>	<b>65€</b>
<b>6 services de vins</b>	<b>95€</b>
<b>8 services de vins</b>	<b>115€</b>

*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.

# EXCURSION À LA CARTE

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

## **Commencer**

Truite au vert	40€
<i>Truite ikejime fumée à froid, vinaigrette vivifiante à l'aneth, sorbet sarrasin grillé</i>	
Céleri très truffe	40€
<i>Céleri rave gourmand, voile de truffe</i>	

## **Suivre**

Champignon pressé	55€
<i>Champignon cuit sous presse puis rôti comme une viande, béarnaise légère</i>	
Rouget un peu grassouillet	80€
<i>Rouget et foie gras, bouillon de poissons de roches</i>	
Bœuf Wagyu à la Française	95€
<i>Bœuf de pâturage aux différents condiments, pommes de terre légères au parfum de Provence</i>	

## **Douces folies**

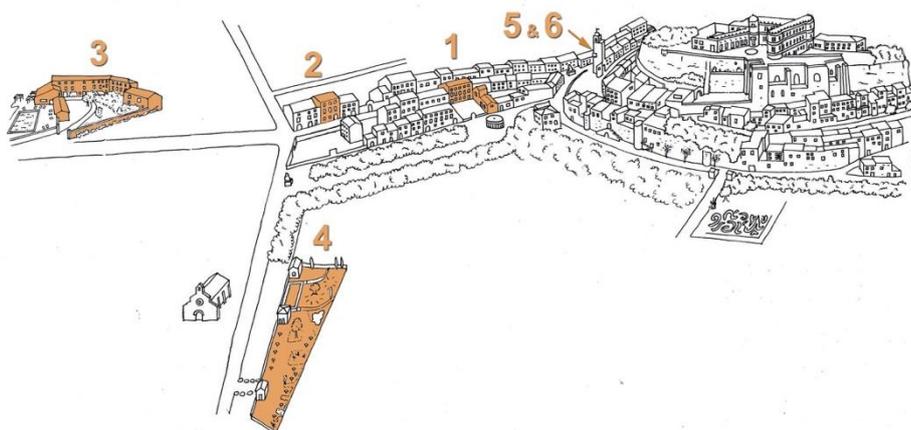
Interprétation glacée de Cédric PERRET,  
pré-dessert et un dessert au choix

La Matriochka	35€
<i>Olives et Agrumes</i>	
La truffe à la belle Hélène	40€
<i>Poire crousti-confite et caramel chocolaté</i>	



La liste des allergènes par plat est disponible sur simple demande auprès de l'équipe du restaurant.

## 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 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

Treize chambres de style contemporain dans un bâtiment du XVIIIème.  
Salles de séminaire & piscine chauffée (plein air).  
Bistro : 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, plats traditionnels, 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.**