

LA CARTE

Cuisine de saison · Produits du terroir

◇ produit local

POUR COMMENCER

Croustillant de chèvre
de la Ferme du Baraton ◇
Jeunes pousses de mesclun

9 €

Tarte fine à l'oignon doux ◇ 9 €
*Herbes aromatiques de la Ferme de Léonie,
mesclun*

LES PLATS

L'assiette végétale ◇
*Polenta onctueuse, légumes de saison d'À
Fleur de Terre*

16 €

Filet mignon de porc ◇ 18 €
Mousseline de carotte, pommes grenailles

Paleron de bœuf braisé ◇
*Lentilles d'Au Pré de Chez Vous,
champignons, réduction au vin rouge*

18 €

Le Burger des Collines ◇ 23 €
*Escargots bio de chez Caracoles,
Saint-Marcellin, pain brioché, oignon confit,
persillade et roquette · pommes de terre*

Demi-magret de canard
*Jus réduit, purée de pommes de terre et
carottes, champignons*

23 €

Poulet aux écrevisses ◇ 25 €
*Poulet de la ferme de JC et son risotto
crémeux*

Pavé de truite locale ◇
*Truite rôtie de chez Murgat, beurre blanc
citronné, mousseline de butternut, poireaux
grillés et noisettes torréfiées de la Ferme de*

26 €

DESSERTS & FROMAGES

Faisselle du GAEC du Fournet ◇
*Crème, coulis de fruits rouges ou miel de la
Ferme de Léonie*

5 €

Fromages de notre région ◇ 7 €

Salade de fruit frais
Raisins, prunes, nectarines, pommes et poires

7 €

Crème brûlée à la framboise 8 €

Pain perdu
*Pommes rôties, caramel, glace macadamia
Mövenpick*

10 €

Poire pochée ◇ 10 €
Chocolat Valrhona, glace vanille Mövenpick

MENU · 45 €

Entrée · Plat · Dessert

Deux verres · accord mets et vins

◇ produit local

POUR COMMENCER

Croustillant de chèvre de la Ferme du Baraton ◇

Mesclun

— ou —

Tarte fine à l'oignon doux ◇

Herbes aromatiques de la Ferme de Léonie, mesclun

LE PLAT

Demi-magret de canard

Jus réduit, purée de pommes de terre et carottes, champignons

— ou —

Poulet aux écrevisses ◇

Poulet de la ferme de JC et son risotto crémeux

— ou —

Pavé de truite locale ◇

Truite rôtie de chez Murgat, beurre blanc citronné, butternut et poireaux grillés

LA NOTE SUCRÉE

Dessert au choix à la carte

MENU ENFANT · 12 €

*Parce que les petits gourmands ont aussi le droit
de découvrir la cuisine des grands !*

En portion adaptée, au choix :

L'assiette végétale · Le paleron · Le filet mignon · La truite

... ou, pour les irréductibles : les fameux nuggets · frites !

+ un sirop

Et pour finir sur une note sucrée...

Poire pochée · Pain perdu · Salade de fruits frais
Assiette de fromages ou boule de glace Mövenpick

NOS PRODUCTEURS

Celles et ceux qui font vivre notre terroir

GAEC des Baratons

Fromages de chèvre
200 chemin des Baratons
26330 Châteauneuf-de-Galaure
04 75 68 69 66 · 06 80 83 44 01
contact@gaec-baratons.fr

GAEC La Ferme du Fournet

Faisselle & fromages
2349 route de Chambaran
38940 Saint-Clair-sur-Galaure
06 68 01 87 92

Caracoles & Cie

Escargots bio
955 route de la Pillonnière
26530 Le Grand-Serre
06 03 77 78 82
arianeserres@laposte.net

La Ferme de Léonie

Herbes aromatiques, miel, noisettes & noix
55 chemin du Rabbin
26530 Le Grand-Serre
06 33 77 77 98
lafermedeleonie@hotmail.com

Ferme de JC

Volailles fermières
1605 route de Lens-Lestang
26530 Le Grand-Serre
06 59 21 91 37
lafermedejc@laposte.net

Au Pré de Chez Vous

Lentilles
1075 route de Roybon
26390 Hauterives
04 75 31 86 78
aupredechezvous@yahoo.fr

Pisciculture Charles Murgat

Truites & salmonidés
36 chemin du Lavoir
38270 Beaufort
04 74 79 18 98
contact@charlesmurgat.com

Valrhona

Chocolat
12-18 avenue du Président Roosevelt
26600 Tain-l'Hermitage
04 75 07 51 57
scvalrhona@valrhona.fr

À Fleur de Terre

Légumes de saison
350 chemin du Frandonnage · 26530 Le Grand-Serre
04 69 29 24 20 · lombardi.florea@yahoo.fr

MERCI À NOS PRODUCTEURS

Nous remercions chaleureusement nos producteurs et artisans locaux pour leur passion, leur savoir-faire et la qualité de leurs produits. Leur travail donne à notre cuisine son identité et nous permet de mettre chaque jour notre terroir à l'honneur.

Coordonnées publiques vérifiées · mise à jour août 2026

ALLERGÈNES

Informations à destination de nos clients

Les recettes, sauces et glaces pouvant évoluer, merci de signaler toute allergie à notre équipe. En cas d'allergie sévère, merci de vous rapprocher de notre équipe avant toute commande.

PRÉPARATION	ALLERGÈNES À SIGNALER
Croustillant de chèvre	Gluten, lait
Tarte fine à l'oignon doux	Gluten, œufs
L'assiette végétale	Lait (polenta : crème et lait)
Filet mignon de porc	Lait (mousseline)
Paleron de bœuf braisé	Sulfites (vin rouge)
Le Burger des Collines	Gluten, lait, mollusques (escargots)
Demi-magret de canard	À confirmer selon les préparations du jour
Poulet aux écrevisses	Crustacés, lait (risotto crémeux)
Pavé de truite locale	Poisson, lait, fruits à coque (noisettes)
Faisselle du GAEC du Fournet	Lait, fruits à coque
Fromages de notre région	Lait, fruits à coque
Salade de fruit frais	Fruits à coque
Crème brûlée à la framboise	Lait, œufs, fruits à coque
Pain perdu	Gluten, lait, œufs, fruits à coque (macadamia)
Poire pochée	Lait, fruits à coque
Menu enfant : nuggets · frites	Allergènes des nuggets à confirmer selon fournisseur

14 ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE (UE)

*Gluten · Crustacés · Œufs · Poisson · Arachides · Soja · Lait · Fruits à coque · Céleri · Moutarde
Sésame · Sulfites · Lupin · Mollusques*