

LEBISTROT270

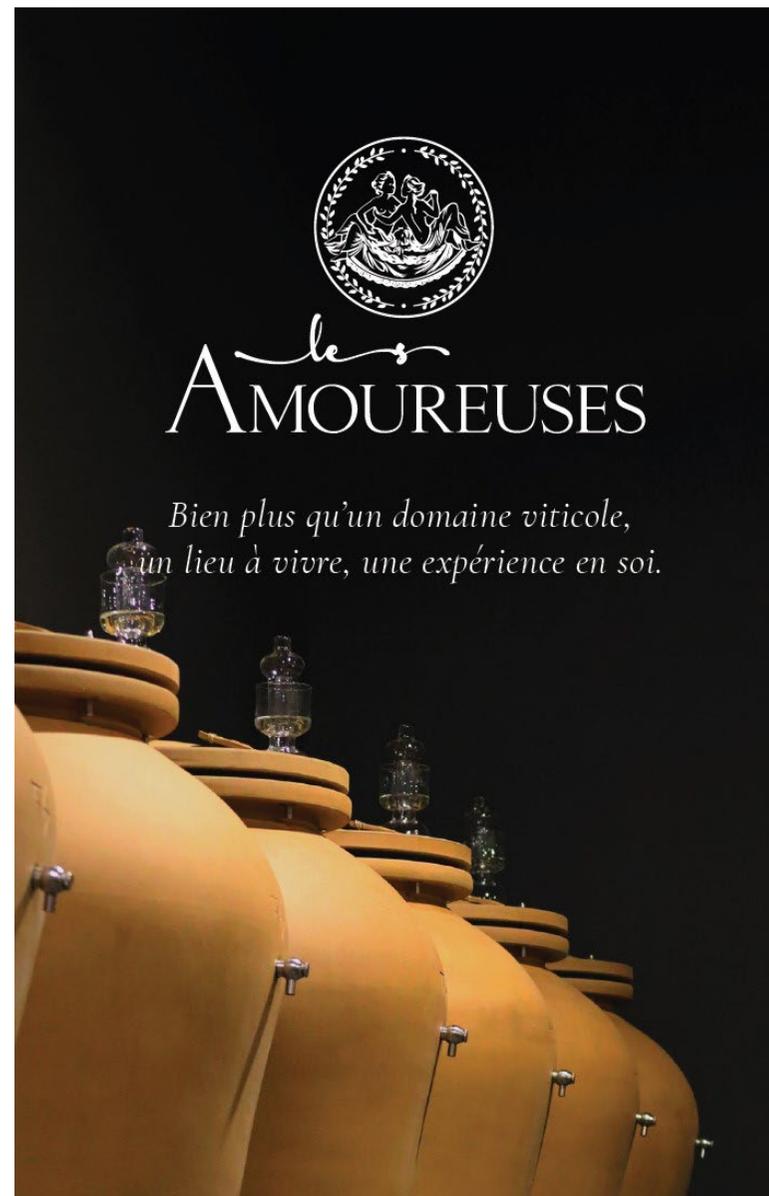
L'Équipe du Bistrot 270 vous propose une cuisine de saison,
confectionnée à partir de produits frais sélectionnés auprès
de producteurs passionnés.





Suggestions du Chef

À DÉCOUVRIR
À L'ARDOISE



les
AMOUREUSES

*Bien plus qu'un domaine viticole,
un lieu à vivre, une expérience en soi.*

Retrouvez une sélection de nos vins
à la boutique de l'hôtel.

Menu 270

Amuse-bouche

~

Grosses asperges vertes de la maison Galis à Uchaux
sauce mousseline relevée avec notre huile d'olive « Le Liby »
infusée à la truffe

ou

Quenelles de poisson
mouillées d'une bisque de crabe de Méditerranée

~

Filet de maigre rôti à l'ail nouveau
velouté mousseux de champignons de Châteauneuf-du-Rhône,
pois et pousses de pois

ou

Pavé de rumsteck mûré 10 jours
chou-fleur amande, jus de boeuf à l'arquebuse

~

Plateau de fromages affinés

ou

Fraîcheur fraise / basilic
Jus à l'huile d'olive du Liby, sorbet fraise

ou

Croustillant chocolat praliné,
streusel cacao, glace vanille

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 43.00€

55.00€

*Des produits d'exception sublimes
avec simplicité pour une expérience
gustative authentique*

Menu Bistrot

Entrées

Os à moelle d'Ardèche & escargots de la Drôme
jeunes pousses de salade & croûtons

ou

Truite d'Ardèche façon gravlax de betterave
herbes du jardin, touche fumée

~

Plats

Filet de poisson meunière, câpres et persil haché
Lentilles bio d'ici aux zestes d'agrumes

ou

Gigot d'agneau d'Ardèche à la broche
vrai jus parfumé au thym du Domaine, purée de pommes de terre au pur beurre

~

Desserts

Plateau de fromages affinés

ou

Pomme façon Tatin
glace caramel beurre salé

ou

Pâtisserie du moment

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 33.00€

39.00€

Mes fournisseurs de goût

« Huile d'olive » Domaine du Liby (07)

« Cueillette sauvage, miel » Maxime Bouchet - St Montan (07)

« Œuf Bio » - Amandine Garaix - Roynac (26)

« Volaille fermière » Edmont Quentin - Portes en Valdaine (26)

« Poisson » Criée du Grau-du-Roi - (30)

« Petit épeautre Bio » M. Piat - Volvent (26)

« Légumes » Au Pistou - Montélimar (26)

« Fin gras du Mezenc » - La Boucherie Thierry - Le Teil (07)

« Chocolat » Valrhona - Tain l'Hermitage (26)

« Veau et Bœuf d'Aubrac » La Table de Solange - Cassagnes-Bégonhès (12)

« Fraises de Viviers » Conte - (07)

Tous nos produits sont issus de l'agriculture raisonnée
et sélectionnés auprès de producteurs locaux