

BISTRO DE LA FERME CHAPOUTON

LE MENU

Entrée & plat *ou* plat & dessert : 27,50 €

*Starter and main course *or* main course and dessert*

Entrée, plat & dessert : 33,50 €

Starter, main course and dessert

Entrées

CREME DUBARRY ♦

Fleurettes au tandoori et croquantes, citron vert

Zucchini Served cold, cauliflower cream,
raw florets and tandoori, lime

ŒUF BIO MOLLET ♦

Velours de cresson, lard de colonnata, noisette

Soft-boiled-egg, watercress cream, lardo di Colonnata, hazelnut

IDEE PLAISIR - *FOR PLEASURE*

 le Chef vous propose d'ajouter de la truffe d'été avec l'œuf mollet, la rillette et le magret.

Food lover? The Chef invites you to add summer truffle to the egg, the rillette or the duck

supplément 5 € - extra charged € 5

Plats

SUGGESTION DU MOMENT

Au retour du marché

Today's special, from the market

THON RÔTI SERVI TIEDE

Caviar d'aubergine, vinaigrette méridionale

Roasted tuna, served lukewarm, eggplant, dressing with lemon confit, fresh herbs, dried tomatoes

Desserts

PATISSERIE MAISON

Selon notre sélection

A dessert treat to be chosen from our selection

GLACES MAISON

Deux boules, au choix (voir les desserts)

Homemade ice cream, two scoops (see desserts)

POUR LES ENFANTS

Menu enfant jusqu'à 10 ans : 14,50 €

Children's menu up to 10 years old

Formule plat-dessert du menu, une boisson (sirop ou diabolo -sirop avec limonade-)

It includes a main-course & dessert from the menu, and a beverage (syrup or lemon soda with syrup)



Les plats signalés d'un ♦ sont végétariens ou peuvent être réalisés en version végétarienne.

Dishes marked with ♦ are vegetarian ones or could be prepared for vegetarian.

 Sauces signature Aix&Terra par J. Allano : retrouvez ces produits à emporter au bar
Aix & Terra sauces (by our Michelin starred Chef J. Allano) for sale at the bar

LA CARTE

Entrées

CREME DUBARRY ♦

Fleurettes au tandoori et croquantes, citron vert

*Zucchini Served cold, cauliflower cream,
raw florets and tandoori, lime*

ŒUF BIO MOLLET ♦

Velours de cresson, lard de colonnata, noisette

Soft-boiled-egg, watercress cream, lardo di Colonnata, hazelnut

RILLETTE DE LAPIN

Aux goûts et couleurs de la Provence, salade de roquette, vinaigrette à la poivronnée Aix&Terra

Rabbit rillettes, Provence flavoured, rocket salad, peppers, herbs

GAMBAS EN BELLEVUE

Cèleri croquant, mayonnaise à l'orange

King prawn served cold, raw celery, mayonnaise with orange

JAMBON MANGALITZA ARDECHE

36 mois par Christophe GUEZE 50g 20 €

36 mois, gel de pomme verte à la manzana 100g 38 €

Mangalitz ham (aged 3 years), green apple manzana gelly

Plats

SUGGESTION DU MOMENT

Au retour du marché

Today's special, from the market

THON RÔTI SERVI TIEDE

Caviar d'aubergine, vinaigrette méridionale

Roasted tuna, served lukewarm, eggplant, dressing with lemon confit, fresh herbs, dried tomatoes

FILET DE LOUP

Textures d'artichaut, émulsion anisée

Artichoke in several textures, anise emulsion

TRUFFE D'ETE TUBER AESTIVUM ♦

En risotto d'épeautre crémeux au parmesan

Creamy spelt risotto, with summer truffle & parmesan

MAGRET DE CANARD ROSSINI

Garniture automnale et jus réduit

Duck breast filet, Rossini style, autumnal vegetables

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES

par J.DEAL Meilleur Ouvrier de France fromager à Vaison-la-Romaine

Cheese plate by Josiane DEAL, Vaison-la-Romaine

Desserts

PATISSERIES MAISON

par le Chef pâtissier du Clair de la Plume :

à choisir, selon notre sélection du moment

A dessert treat by Le Clair de la Plume's pastry Chef to be chosen from our selection

GLACES MAISON

Deux boules, au choix :

Homemade ice cream, two scoops from our selection of flavours:

Fraise - *Strawberry*

Abricot - *Apricot*

Citron - *Lemon*

Café - *Coffee*

Chocolat - *Chocolate*

Lavande - *Lavender*

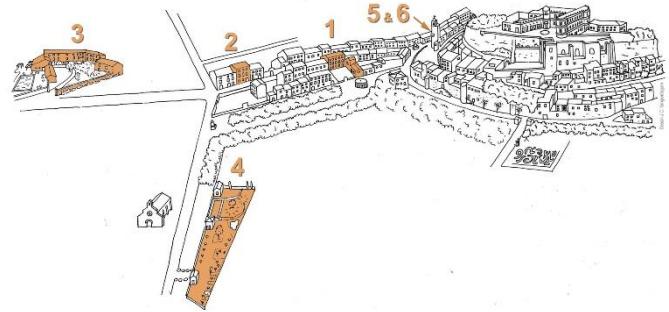
Vanille - *Vanilla*



BISTRO DE LA FERME CHAPOUTON

« Je vous invite à partager une cuisine généreuse et gourmande, basée sur la Tradition culinaire, avec le souci particulier du produit et de son intégrité. Une cuisine faite en Equipe, avec le cœur tout simplement. »

Julien ALLANO
Chef de Cuisine



FAIT MAISON

Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris.
Origine de nos viandes : France & Europe.

Taxes and services included.

All our meat is guaranteed of French and European origin.

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 (*en certaine quantité*)
Lupin et produits à base de lupin
Mollusques et produits à base de mollusques

Carafe d'eau fraîche ou tempérée offerte.
L'alcool est dangereux pour la santé.



Découvrez les différents sites de la Ferme Chapouton & du Clair de la Plume :

1.- LE CLAIR DE LA PLUME

Neuf chambres & suites de grand confort (ouvert toute l'année), restaurant Gastronomique une étoile au Guide Michelin. Salon de thé tous les après-midis.

2.- LA MAISON PRIVEE

Six suites & chambres de grand confort.

3.- LA FERME CHAPOUTON

Neuf chambres au style contemporain (ouvert toute l'année), Bistro récompensé du « Bib Gourmand » par le Guide Michelin. Salles de séminaires (jusqu'à 50 personnes) & salons, piscine chauffée.

4.- LE JARDIN MEDITERRANEEN

Plus de 300 variétés de plantes, une vue exceptionnelle sur le village, une piscine « naturelle » (régénération sans traitement chimique), pavillon d'amoureux. Aux beaux jours, retrouvez des grillades et salades.

5.- LE CAFE DES VIGNERONS

Au centre de Grignan, en partenariat avec l'Appellation locale GRIGNAN LES ADHEMAR : dégustation de vins, tapas à base de produits frais, vin à emporter, glaces maison, et choix de boissons locales et de qualité (avec et sans alcool).

6.- LA BOUTIQUE

Au centre du village : pâtisseries maison, glaces, gourmandises de Provence.

La Ferme Chapouton

200 route de Montélimar 26230 Grignan
www.chapouton.com - 04 75 00 01 01

La Ferme Chapouton

200 route de Montélimar 26230 Grignan
www.chapouton.com - 04 75 00 01 01