

ENTREES

CREME VICHYSOISE VEGETARIEN 11 €
Émulsion à la réglisse, croutons dorés
Vichyssoise (potato & leek cream soup), liquorice emulsion and croutons

CARPACCIO 13 €
Sauce Caesar et fines feuilles piquantes
Beef Carpaccio, Caesar salad dressing with fine mustard leaves

CABILLAUD 14 €
En ceviche, coriandre, cèleri et gingembre
Cod Ceviche (served cold) marinated with celery, coriander and ginger

FOIE GRAS DES LANDES SUPPLEMENT FORMULE 7 € 19 €
Poêlé, crème de trompettes des Maures, brioche toastée
Fried foie Gras from Landes region, served with a French Horn Mushroom cream and toasted brioche



IDEE PLAISIR

le Chef vous propose d'ajouter un émincé de truffe d'hiver
(tuber melanosporum) sur votre carpaccio : supplément de 9,50 €.
*Food lover? The Chef invites you to add thin slices of winter truffle
to your Vichyssoise cream soup for an extra € 9.50*



PLATS

SUGGESTION DU MOMENT 18 €
Au retour du marché
Today's special, from the market

PALERON DE BOEUF 19 €
Confit 12 heures, carottes glacées au jus et persillées
Preserve chuck steak and carrots in reduced stock, chopped parsley & garlic

DAURADE ROYALE 23 €
En filet à la plancha, émincé d'endives braisées au jus d'orange & romarin
*Gilt-head bream filet cooked a la plancha,
with chicory simmered in orange and rosemary juice*

TRUFFE D'HIVER VEGETARIEN - SUPPLEMENT FORMULE 9.50 € 26 €
En risotto d'épeautre crémeux au parmesan, truffe *tuber melanosporum*
Black winter truffle as a creamy parmesan spelt risotto.

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 8 €
Josiane DEAL, MOF artisan fromager à Vaison-la-Romaine
Cheese platter, selected by Josiane DEAL, Vaison-la-Romaine

FROMAGE BLANC 8 €
Accompagné au choix de sel, de miel, noix, ou confiture de figes.
Fromage blanc served with either salt, honey, walnut, or jam of fig.

DESSERTS

PATISSERIES MAISON 8 €
A choisir, selon notre sélection du moment
A dessert treat to be chosen from our selection

GLACES ARTISANALES BIO 8 €
Deux boules au choix
Hand made ice cream, two scoops from our selection of flavours

Fraise	Strawberry	Vanille	Vanilla
Citron	Lemon	Café	Coffee
Pêche	Peach	Nougat	Nougat
Mangue	Mango	Lavande	Lavender
Chocolat noir	Chocolate	Caramel salé	Salted caramel



FORMULES

Entrée & plat ou plat & dessert : 24.50 €
Starter and main course or main course and dessert

Entrée, plat & dessert : 29.50 €
Starter, main course and dessert

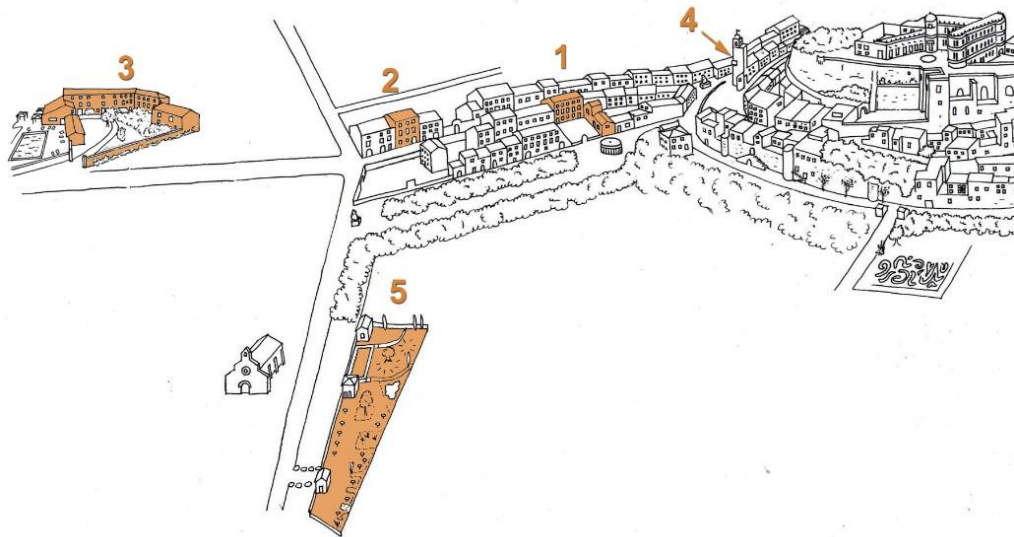
Menu enfant : 14.00 €
Children's menu

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.



Découvrez les différents sites :

1.- LE CLAIR DE LA PLUME

Neuf chambres & suites de grand confort (ouvert toute l'année), restaurant Gastronomique une étoile au Guide Michelin (au déjeuner et au dîner du mercredi au dimanche inclus). Salon de thé tous les après-midi.

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 (au déjeuner et au dîner du vendredi au mardi inclus). Salles de séminaires (jusqu'à 50 personnes) & salons, piscine chauffée.

4.- LA BOUTIQUE

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

5.- 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.

La Ferme Chapouton

200 route de Montélimar 26230 Grignan

www.chapouton.com - 04 75 00 01 01

Hôtel ouvert tous les jours

Bistro Gourmand ouvert au déjeuner et au dîner du vendredi au mardi.

