

## ENTREES

- ŒUF BIO – Recette Signature Aix&Terra **VÉGÉTARIEN** 11 €  
Cuisson, parfaite, oignons doux,  
crème de parmesan au citron Julien ALLANO  
*65 degree egg, served with a stew sweet onions,  
lemon & parmesan cream, brioche toast*
- BROCOLETTI **VÉGÉTARIEN** 13 €  
En fin velouté, cuit et cru, chèvre frais à la menthe  
*Broccoletti: raw, cooked and as a cold cream soup, with fresh mint goat cheese*
- THON MARINÉ 14 €  
Puis poêlé, printanière de légumes croquants  
*Marinated tuna stir fry, served with young crunchy vegetables*
- FOIE GRAS DES LANDES **SUPPLEMENT FORMULE 7 €** 19 €  
Poêlé, chutney de fraise, gingembre  
*Fried foie Gras from Landes region, strawberry chutney, ginger*

### IDEE PLAISIR

le Chef vous propose d'ajouter une sauce Morille et Trompette des Maures  
avec votre volaille : supplément de 4,50 €.  
*Food lover? The Chef invites you to add morels and Horn of Plenty mushrooms  
sauce to your poultry for an extra € 4.50*

## PLATS

- SUGGESTION DU MOMENT 19 €  
Au retour du marché  
*Today's special, from the market*
- CUISSE DE PINTADE – Recette signature Aix&Terra 21 €  
Laquée au caramel d'épices Julien ALLANO, petits pois à la française  
*Guinea fowl leg coated with spicy caramel, French style peas*
- DAURADE ROYALE 23 €  
Rôtie, fèves aux olives et citrons confits en cappuccino d'herbes potagères  
*Roasted sea bream, served with broad beans, olives, lemon "confit" and fresh herbs*
- MORILLE & T. DES MAURES **VÉGÉTARIEN - SUPPLEMENT FORMULE 7.00 €** 26 €  
En risotto crémeux au parmesan & trompettes des Maures  
*Creamy parmesan risotto served with Morel & Horn of Plenty mushrooms*

## FROMAGES

- ASSIETTE DE FROMAGES 9 €  
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 €  
Par le Chef pâtissier du Clair de la Plume :  
à choisir selon la sélection du moment  
*By Pastry Chef of Le Clair de la Plume:  
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        | <i>Strawberry</i> | Vanille      | <i>Vanilla</i>        |
| Citron        | <i>Lemon</i>      | Café         | <i>Coffee</i>         |
| Pêche         | <i>Peach</i>      | Nougat       | <i>Nougat</i>         |
| Mangue        | <i>Mango</i>      | Lavande      | <i>Lavender</i>       |
| Chocolat noir | <i>Chocolate</i>  | Caramel salé | <i>Salted caramel</i> |



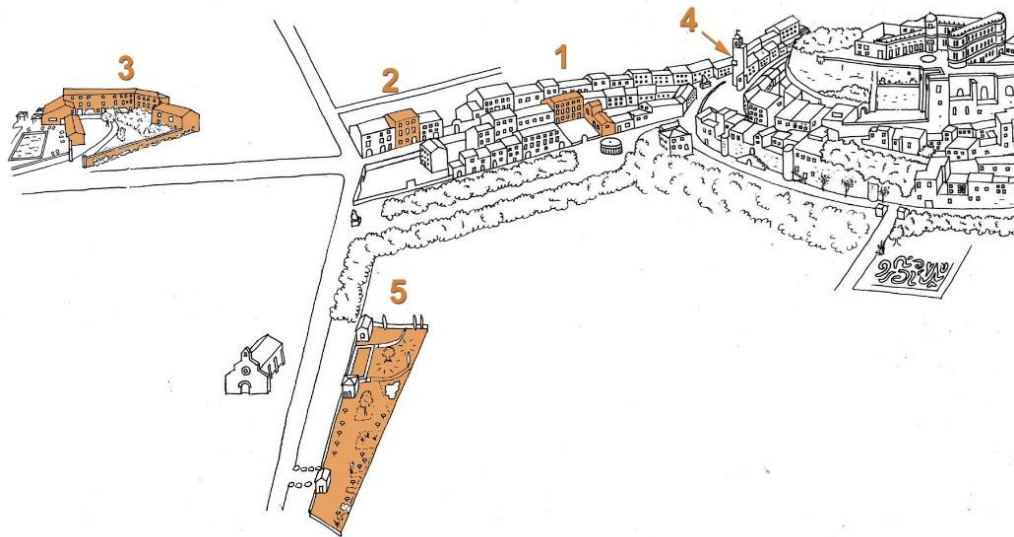
## FORMULES

**Entrée & plat ou plat & dessert : 26.50 €**  
*Starter and main course or main course and dessert*

**Entrée, plat & dessert : 32.50 €**  
*Starter, main course and dessert*

**Menu enfant : 14.50 €**  
*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.**

