

ENTREES

POTIMARRON <u>VÉGÉTARIEN</u>	11 €
En fin velouté, viennois à la noisette torréfiée <i>Viennese butternut squash and roasted hazelnut cream soup</i>	
BŒUF	13 €
En tartare au couteau, chips maison, moutarde à l'ancienne <i>Chopped beef Tartare, homemade potato chips, traditional mustard</i>	
SAUMON	14 €
Fumé maison, agrumes et wasabi <i>Home smoked salmon, citrus & wasabi</i>	
FOIE GRAS DES LANDES <u>SUPPLEMENT FORMULE 7 €</u>	19 €
Mi-cuit, brioche toastée, figue, balsamique <i>Semi-cooked foie gras, served with toasted brioche, fig and balsamic vinegar.</i>	

IDEE PLAISIR

le Chef vous propose d'ajouter un émincé de truffe d'hiver (tuber melanosporum) sur votre velouté de potimarron : supplément de 9.5 €. *Food lover? The Chef invites you to add thin slices of winter truffle to your butternut squash cream soup for an extra € 9.5*

PLATS

SUGGESTION DU MOMENT	18 €
Au retour du marché <i>Today's special, from the market</i>	
JOUE DE COCHON	19 €
Confite, écrasé de pommes de terre, oignons, châtaignes <i>Confit pork cheek, served with mashed potatoes, onions and chestnut</i>	
DOS DE CABILLAUD	23 €
Rôti, haricot moquette, chorizo <i>Roasted cod filet, served with white beans and chorizo</i>	
TRUFFE D'HIVER <u>VÉGÉTARIEN - SUPPLEMENT FORMULE 9.5 €</u>	26 €
En risotto d'épeautre crémeux au parmesan, truffe <i>tuber melanosporum</i> <i>Black winter truffle as a creamy parmesan spelt risotto.</i>	

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES	8 €
Josiane DEAL, MOF artisan fromager à Vaison-la-Romaine <i>Cheese platter, selected by Josiane DEAL, Vaison-la-Romaine</i>	
FROMAGE BLANC	8 €
Accompagné au choix de sel, de miel, noix, ou confiture de figes. <i>Fromage blanc served with either salt, honey, walnut, or jam of fig.</i>	

DESSERTS

PÂTISSERIES MAISON	8 €		
A choisir, selon notre sélection du moment <i>A dessert treat to be chosen from our selection</i>			
GLACES ARTISANALES BIO	8 €		
Deux boules au choix <i>Hand made ice cream, two scoops from our selection of flavours</i>			
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>



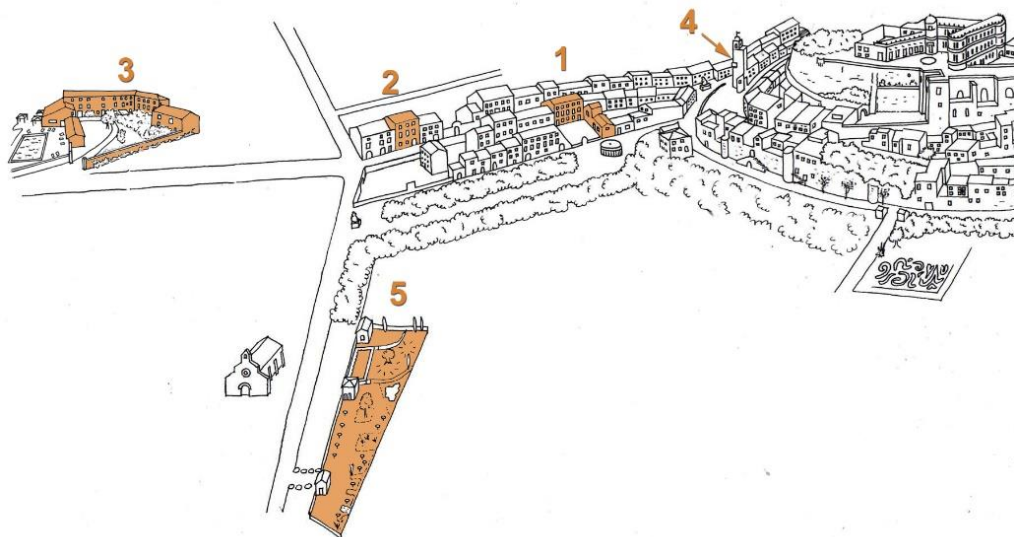
FORMULES

Entrée & plat ou plat & dessert : 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 nos 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 (tous les jours sauf lundi et déjeuners des mardis et mercredis). 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 (tous les jours sauf jeudi et diners des mardis et mercredi). 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 tous les jours sauf jeudi (et dîner des mardis et mercredis).

