



## ENTREES

CREME VICHYSOISE <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">VÉGÉTARIEN</span>	11 €
Émulsion à la réglisse, croutons dorés <i>Vichyssoise (potato &amp; leek cream soup), liquorice emulsion and croutons</i>	
CARPACCIO	13 €
Sauce Caesar et fines feuilles piquantes <i>Beef Carpaccio, Caesar salad dressing with fine mustard leaves</i>	
CABILLAUD	14 €
En ceviche, coriandre, cèleri et gingembre <i>Cod Ceviche (served cold) marinated with celery, coriander and ginger</i>	
FOIE GRAS DES LANDES <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">SUPPLEMENT FORMULE 7 €</span>	19 €
Poêlé, crème de trompettes des Maures, brioche toastée <i>Fried foie Gras from Landes region, served with a French Horn Mushroom cream and toasted brioche</i>	



**IDEE PLAISIR**

le Chef vous propose d'ajouter un émincé de truffe d'hiver  
(*tuber melanosporum*) sur votre crème Vichyssoise : 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	19 €
Au retour du marché <i>Today's special, from the market</i>	
PALERON DE BOEUF	21 €
Confit 12 heures, carottes glacées au jus et persillées <i>Preserve chuck steak and carrots in reduced stock, chopped parsley &amp; garlic</i>	
DAURADE ROYALE	24 €
En filet à la plancha, émincé d'endives braisées au jus d'orange & romarin <i>Gilt-head bream filet cooked a la plancha, with chicory simmered in orange and rosemary juice</i>	
TRUFFE D'HIVER <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">VEGETARIEN - SUPPLEMENT FORMULE 9.50 €</span>	29 €
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	9 €
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 figues. <i>Fromage blanc served with either salt, honey, walnut, or jam of fig.</i>	

## DESSERTS

PATISSERIES MAISON	8 €		
Par le Chef pâtissier du Clair de la Plume : à choisir selon la sélection du moment <i>By Pastry Chef of Le Clair de la Plume: 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>



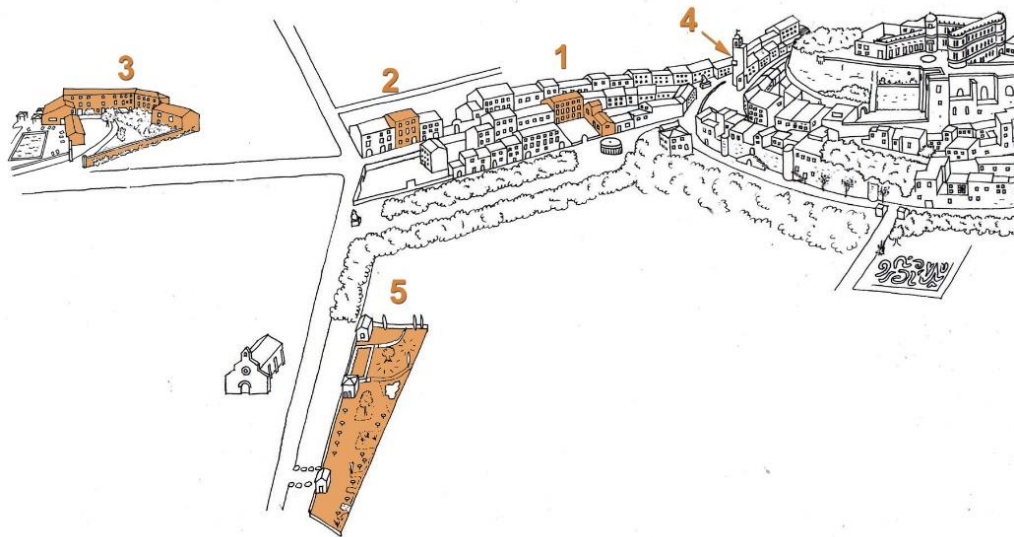
## FORMULES

**Entrée & plat ou plat & dessert : 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.**

