


ENTREES


GASPACHO DE TOMATE ♦ Pastèque, basilic, croûtons <i>Tomato gazpacho, watermelon, basil, croutons</i>	11 €
BŒUF CHAROLAIS En tartare au couteau tradition En version plat - <i>served as a dish</i> <i>Charolais beef, chopped beef Tartare</i>	14 € 19 €
THON EN CEVICHE Gingembre, oignon rouge, coriandre <i>Tuna ceviche, ginger, red onions, coriander</i>	14 €
ŒUF BIO MOLLET ♦ <u>SUPPLEMENT FORMULE 7 €</u> Crème d'ail doux, truffe d'été <i>Soft-boiled organic egg, sweet garlic cream and summer truffle</i>	19 €



IDEE PLAISIR - FOR PLEASURE

Le Chef vous propose d'ajouter de la truffe d'été avec votre gaspacho ou votre boeuf.
Food lover? The Chef invites you to add truffle to your gazpacho or Charolais beef.

supplément 7 € - extra charged € 7



PLATS

SUGGESTION DU MOMENT Au retour du marché <i>Today's special, from the market</i>	19 €
SUPRÊME DE VOLAILLE De l'Ardèche, laquée au caramel aux épices, légumes d'été, jus de volaille <i>Chicken supreme coated with spicy caramel, summer vegetables</i>	21 €
DOS DE CABILLAUD En papillote aux goûts et couleurs de la Provence <i>Cod fillet, cooked in a packet in the taste and colors of Provence</i>	23 €
TRUFFE D'ÉTÉ ♦ <u>SUPPLEMENT FORMULE 7 €</u> En risotto d'épeautre crémeux au parmesan <i>Spelt risotto, creamy risotto served with summer truffle & parmesan</i>	26 €

Truffe tuber aestivum

Les plats signalés d'un ♦ sont végétariens.
Dishes marked with ♦ are vegetarian ones.

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES Josiane DEAL, MOF artisan fromager à Vaison-la-Romaine <i>Cheese platter, selected by Josiane DEAL, Vaison-la-Romaine</i>	9 €
FROMAGE BLANC 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>	8 €

DESSERTS

PÂTISSERIES MAISON 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>	8 €
GLACES ARTISANALES BIO Deux boules au choix <i>Hand made ice cream, two scoops from our selection of flavours</i>	8 €



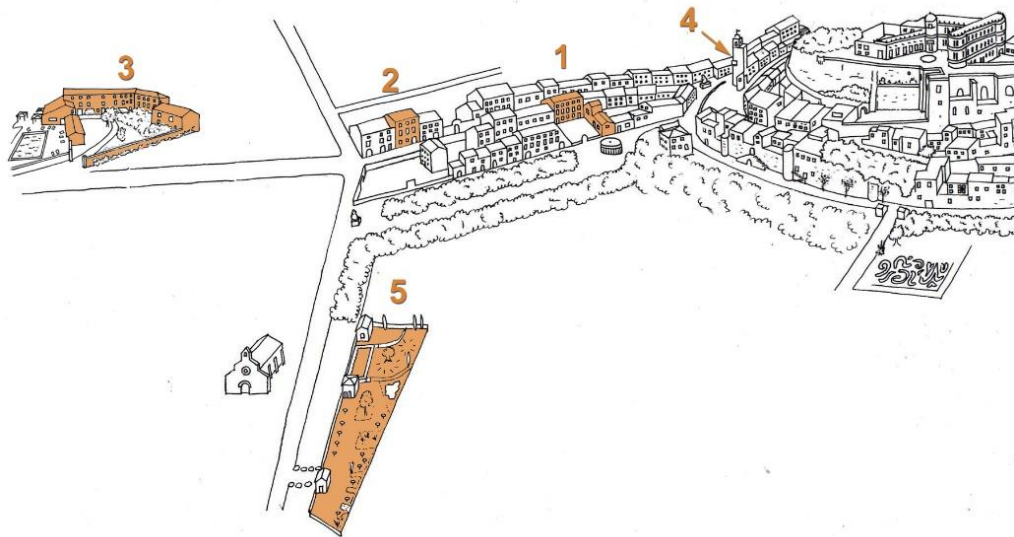
FORMULES

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.

