

Découvrez les différents sites de la Ferme Chapouton & du Clair de la Plume :

1.- LE CLAIR DE LA PLUME

Neuf chambres & suites de grand confort (ouvert toute l'année), restaurant Gastronomique une étoile au Guide Michelin. Salon de thé tous les après-midis.

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. 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.

## LE BISTRO

PAR JULIEN ALLANO



« Je vous invite à partager une cuisine généreuse et gourmande, basée sur la Tradition culinaire, avec le souci particulier du produit et de son intégrité. Une cuisine faite en Equipe, avec le cœur tout simplement. »

**Julien ALLANO**  
*Chef de Cuisine*



### La Ferme Chapouton

200 route de Montélimar 26230 Grignan  
www.chapouton.com - 04 75 00 01 01

# LE MENU

**Entrée & plat ou plat & dessert : 27,50 €**

*Starter and main course or main course and dessert*

**Entrée, plat & dessert : 33,50 €**

*Starter, main course and dessert*

## Entrées

### GASPACHO DE COURGETTE ♦

A la menthe fraîche, salpicon


*Zucchini gazpacho with mint, cream & olive oil dressing*

### CHEVRE FRAIS DE GRIGNAN ♦

En feuilleté, épinard en vinaigrette de noix

*Fresh goat cheese baked in a puff pastry, with spinach salad & a walnut vinaigrette*

## IDEE PLAISIR - FOR PLEASURE

 le Chef vous propose d'ajouter de la truffe d'été avec votre chèvre.

*Food lover? The Chef invites you to add summer truffle to your fresh goat.*

**supplément 5 € - extra charged € 5**

## Plats

### SUGGESTION DU MOMENT

Au retour du marché

*Today's special, from the market*

### POULET FERMIER EN TAJINE

Abricot moelleux et citron confit

*Free-range chicken tajine, dried fruit & candied lemon*

## Desserts

### PATISSERIE MAISON

Selon notre sélection

*A dessert treat to be chosen from our selection*

### GLACES MAISON

Deux boules, au choix (voir les desserts)

*Homemade ice cream, two scoops (see desserts)*

# POUR LES ENFANTS

**Menu enfant jusqu'à 10 ans : 14,50 €**

*Children's menu up to 10 years old*

Formule plat-dessert du menu, une boisson (sirop ou diabolo -sirop avec limonade-)

*It includes a main-course & dessert from the menu, and a beverage (syrup or lemon soda with syrup)*



Les plats signalés d'un ♦ sont végétariens ou peuvent être réalisés en version végétarienne.

*Dishes marked with ♦ are vegetarian ones or could be prepared for vegetarian.*



Sauces signature Aix&Terra par J. Allano :  
retrouvez ces produits à emporter au bar  
*Aix & Terra sauces (by our Michelin starred Chef J. Allano) for sale at the bar*

# LA CARTE

## Entrées

### GASPACHO DE COURGETTE ♦

11 €

A la menthe fraîche, salpicon

*Zucchini gazpacho with mint, cream & olive oil dressing*

### CHEVRE FRAIS DE GRIGNAN ♦

13 €

En feuilleté, épinard en vinaigrette de noix

*Fresh goat cheese baked in a puff pastry, with spinach salad & a walnut vinaigrette*

### FOIE GRAS MI-CUIT

19 €

En terrine tradition, chutney de melon

*Foie Gras terrine, with melon chutney*

### L'AÏOLI DE MA GRAND-MERE ♦

20 €

Par Aix&Terra – servi froid

*Traditional dish of poached cod & garlic mayonnaise served cold with vegetables and aioli sauce*

### JAMBON MANGALITZA ARDECHE

50g

20 €

36 mois par Christophe GUEZE

100g

38 €

Confit d'oignon au miel en aigre doux

*Mangalitzza ham (aged 3 years), with onion marmalade*

## Plats

### SUGGESTION DU MOMENT

21 €

Au retour du marché

*Today's special, from the market*

### POULET FERMIER EN TAJINE

23 €

Abricot moelleux et citron confit

*Free-range chicken tajine, dried fruit & candied lemon*

### FILET DE DORADE

23 €

Rôti, sauce vierge aux pois chiches

*Sea bream, with chickpeas & sauce made of olive oil, lemon juice, chopped tomato & basil*

### TRUFFE D'ETE TUBER AESTIVUM ♦

29 €

En risotto d'épeautre crémeux au parmesan

*Creamy spelt risotto, with summer truffle & parmesan*

### CHATEAUBRIAND DE BOEUF

39 €

A la truffe, pomme de terre délicatesse au jus

*Roasted Beef Chateaubriand, with summer truffle & potatoes*

## Fromage

### ASSIETTE DE FROMAGES

9 €

par J.DEAL Meilleur Ouvrier de France fromager à Vaison-la-Romaine

*Cheese plate by Josiane DEAL, Vaison-la-Romaine*

## Desserts

### PATISSERIES MAISON

9 €

par le Chef pâtissier du Clair de la Plume :

à choisir, selon notre sélection du moment

*A dessert treat by Le Clair de la Plume's pastry Chef to be chosen from our selection*

### GLACES MAISON

8 €

Deux boules, au choix :

*Homemade ice cream, two scoops from our selection of flavours:*

Fraise - Strawberry

Café - Coffee

Abricot - Apricot

Chocolat - Chocolate

Citron - Lemon

Lavande - Lavender

Vanille - Vanilla