



LE CLAIR DE LA PLUME



TABLE GASTRONOMIQUE

Co signée par Glenn VIEL Chef 3***
Benjamin REILHES, Chef de Cuisine
Cédric PERRET, Chef Pâtissier.

Teritoria

LES APÉRITIFS

Verre de Champagne (AOC) 12cl

NM	Collet	Art Déco	20€
NM	Royer Père & Fils	Rosé	24€

Cocktails

Américano 8cl	14€
Colombo Spritz 12cl	19€
Cocktail création de la saison 12cl	19€
Kir Royal 12cl	19€
Gin Tonic	19€

Traditions 6cl

7€

Pastis, au choix

Henri Bardouin ou 1889 Eyguebelle

Martini

Rouge, Blanc

Campari

Gentiane de Lure

Suze

Melonade, Castagnade

Bières 33cl

7€

Bière artisanale de Poët-Laval *La Vieille Mule*

Blanche, Blonde, Ambrée, I.P.A.

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale, au choix : Thonon, Vals 75cl	7€
Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl	7€
Limonade 25cl	7€
Jus de fruit Kookabara 25cl	7€
<i>Pamplemousse, Abricot royal, Tomate, Orange, Pomme verte</i>	
Schweppes 25cl	7€
Thé Glacé Maison 20cl	7€
Thé Glacé Maison Pétillant 20cl	9€
Cocktail de Fruits 20cl	10€



Notre sommelier tient à votre disposition une carte plus complète de nos boissons.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES VINS AU VERRE

Champagne (AOC)

NM	Champagne – Brut	Collet "Art Déco"	20€
NM	Champagne – Brut – Rosé	Royer Père & Fils	24€

Vins Blancs 12cl

2022	Saint Joseph (AOC)	Domaine Garon – Agricolis	18€
2022	Chinon (AOC)	Domaine Lambert – Le Droit Chenin	15€
2022	Grignan-les-Adhémar (AOC)	Domaine Rozel-Demoiselles	12€

Vins Rouges 12cl

2021	Châteauneuf-du-Pape (AOC)	Domaine Barroche – Julien Barrot	24€
2022	Terrasses du Larzac (AOC)	Maison Cassagne et Vitailles – Combarels	20€
2023	Régnié (AOC)	Domaine de Capréoles – Chamodère	15€
2023	Grignan-les-Adhémar (AOC)	Domaine Rozel – Les Frangins	12€

Vins Rosés 12cl

2023	Gigondas (AOP)	Domaine des Bosquets	12€
------	----------------	----------------------	-----

Vins Moelleux et Mutés (AOC) 10cl

2023	M. Beaume de Venise Blanc	Domaine Alain Ignace-Cœur de Vignes	16€
2023	M. Beaume de Venise Rouge	Domaine Alain Ignace-Pêché d'Emilie	16€

Porto (DOC) 8cl

NM	Andresen	Rouge – Fine Tawny	10€
2011	Andresen	Rouge – L.B.V	14€
2016	Quinta Do Noval	Rouge – L.B.V	18€
NM	Andresen	Blanc – Fine White	12€
NM	Andresen	Blanc – 10 ans	14€



Notre sommelier tient à votre disposition une carte plus complète de nos boissons.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE WHISKY

4cl

FRANCE

Jura

BM Signature, Macvin *Single Malt* 14€

BM Signature, Vin de Paille *Single Malt* 14€

Bourgogne

Michel Couvreur, The Unique Blended grain 14€

Michel Couvreur, Overaged 52% Malt Whisky 20€

Lorraine

Rozelieures, Collection Fumé *Single Malt* 14€

Rozelieures, Finition Porto *Single Malt* 14€

Oise

Ergaster, Première *Pur Malt* 16€

Ecosse

Lagavulin, 16 ans, *single Malt* 16€

LE GIN

4cl

Oli Gin	Distillerie Manguin, Avignon	12€
Generous	Distillé dans la région de Cognac	12€
Mare	Catalogne Costa Dorada	12€
Hendrick's	Distillerie Girvan, Ecosse	12€
Timut	Distillerie Birdie, France	12€
Cerdon	Distillerie Birdie, France	12€
Ascendance	Ergaster, Picardie	12€
Herboriste	Ergaster, Picardie	12€



Notre sommelier tient à votre disposition une carte plus complète de nos boissons.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

AU GRÉ DES SAISONS

Distances à tire-d'aile

Le pain :

LES PAINS DE BEAUFORT, Boulanger – AOUSTE-SUR-SYE (26) 44 km

Les truffes :

M. AYME, Domaine de Bramarel – GRIGNAN 3 km

Les primeurs :

M. RAILLON, Herbes & jeunes légumes – ST VINCENT LA COMMANDERIE (26) 60km

M. BATERNEL, Butternut, poireaux – MONTMEYRAN (26) 47 km

FERME LES SANCHETTES, Légumes racines – MONTMEYRAN (26) 47 km

M. ROZEL, Asperges blanches – VALAURIE (26) 7,5 km

M. PERROT-MINOT, Fraises et fruits rouges – ROMANS-SUR-ISERE (26) 70 km

LA CABANETTE, Courgettes et tomates – CHAMARET (26) 4 km

M. BLASCO, Agrumes – BOMPAS (66) 245 km

Les poissons :

COTE FISH, Poissons de Méditerranée – LE GRAU DU ROI (30) 115 km

Les viandes & volailles :

M. EDMONT, Volailles & pintades de la Drôme – PORTES EN VALDAINE (26) 12 km

M. MILLERET, Bœufs – CHAMBERY (73) 151 km

Laiterie et crèmes :

LAITERIE CARRIER – VALS-LES-BAINS (07) 50 km

L'huile :

VIGNOLIS, Olives noires & huile de Nyons AOP – NYONS (26) 20 km

Les vinaigres de la « Parra » – NYONS (26) 20 km

Les fruits à coque :

M. NOE, Papa dei Boschi, Noisettes Piémont IGP – LEQUIO BERRIA PIEMONTE 254 km

M. LAUZIER, Amandes – CHATEAUNEUF-DU-RHÔNE (26) 17 km

Les farines :

Minoterie SOUCHARD – CHANTEMERLE-LES-GRIGNAN (26) 6km

Le chocolat :

MANUFACTURE CLUIZEL – DAMVILLE (27) 575 km

Dernière maison familiale & indépendante travaillant directement les fèves de cacao. Chocolat pur beurre de cacao, sans arômes ou soja. Vanille Bourbon en gousse.

Le café :

TORREFACTEUR LOMI – LE POËT LAVAL (26) 17 km



LA CUISINE

L'INITIATION

Menu Affaire en 3 dégustations.

110€

Proposé uniquement au déjeuner le vendredi et samedi.

Hors jours fériés.

« Premiers pas » en 4 dégustations.

155€

Hors jours fériés.

L'EXPERIENCE

« La Balade » en 6 chemins.

180€

« Le Voyage » en 8 escales.

195€

Afin de vous garantir une expérience unique,
nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.
Nous vous proposons un menu en version végétale sur demande.

Carte co-signée Glenn VIEL Chef 3***.
Benjamin REILHES, Chef de Cuisine & Cédric PERRET, Chef Pâtissier.

« ACCORD METS ET VINS »

Notre sélection pour accompagner votre dégustation (eau et café inclus).

4 services de vins

65€

6 services de vins

95€

8 services de vins

115€

Petit Gastronomes (moins de 12 ans) :
un plat et un dessert, accompagnés d'une boisson : 55€



Toutes nos viandes sont d'origine française. Taxes & service inclus, prix par personne.

EXCURSION À LA CARTE

Carte co-signée Glenn VIEL Chef 3***

Benjamin REILHES, Chef de Cuisine & Cédric PERRET, Chef Pâtissier.

Commencer

Truite, le meilleur c'est la peau	40€
<i>Truite ikejime, peau gourmande croustillante, sucs et vinaigrette aneth</i>	
L'Asperge, blanche épure	40€
<i>Asperges blanches vivifiées au raifort, consommé glacé et crackers bellota</i>	

Suivre

Champignon pressé	55€
<i>Champignon cuit sous presse puis rôti comme une viande, béarnaise légère</i>	
Rouget un peu grassouillet	80€
<i>Rouget et foie gras, bouillon de poissons de roches</i>	
Bœuf salade	95€
<i>Bœuf de pâturage aux différents condiments, pommes de terre légères au parfum de Provence</i>	

Douces folies

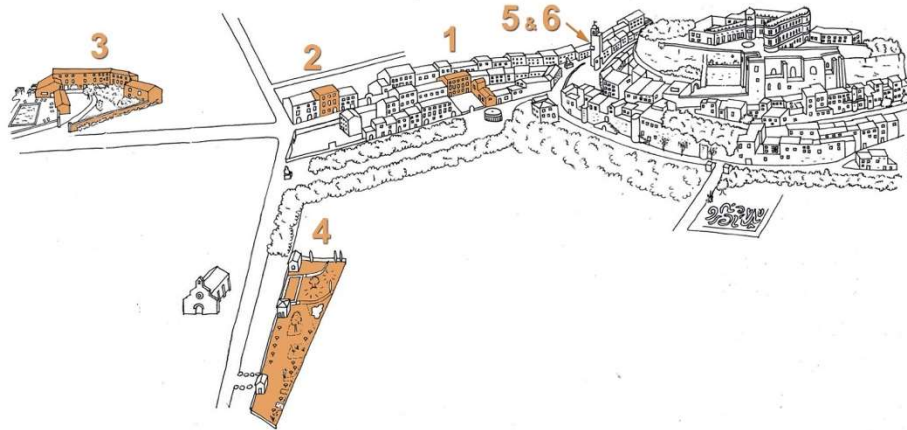
Interprétation glacée de Cédric PERRET,
pré-dessert et un dessert au choix

Mikoot, la rhubarbe glacée acidulée croquante	35€
<i>Rhubarbe juste cuite dans son jus, extraction glacée aux notes de bourbon</i>	
Chocolat herbacé	40€
<i>Plantation Sao Tomé et herbes aromatiques</i>	



La liste des allergènes par plat est disponible sur simple demande auprès de l'équipe du restaurant.

DANS LE VILLAGE...



1. LE CLAIR DE LA PLUME

Chambres & suite de grand confort, petit-déjeuner buffet proposé de 8 heures à 10 heures et accessible à la clientèle extérieure sur réservation. Restaurant Gastronomique 1* Michelin cosigné par Glenn VIEL***. Dîner du mardi au samedi (du lundi au samedi en été), et déjeuner les vendredi et samedi.

2. LA MAISON PRIVÉE

Maison du XIXème : chambres & suite de grand confort identique à celui de la maison principale.

3. LA FERME CHAPOUTON

Ferme du XVIIIème avec chambres de style contemporain, salles de séminaire & piscine extérieure chauffée (réservée aux résidents des Maisons).

Bistrot gourmand : tous les jours au déjeuner et au dîner.

Salon de thé : tous les après-midis, de 14 heures à 18 heures.

4. LE JARDIN MÉDITERRANÉEN (en été)

Baignade naturelle (sans traitement chimique) accessible de 10h à 18h (réservée aux résidents des Maisons). Vue exceptionnelle sur le village de Grignan, espace privatisable.

5. LE CAFÉ DES VIGNERONS

Un lieu convivial autour des vins de l'Appellation Grignan-les-Adhémar. Café (boissons sages ou pas), cuisine maison & glaces artisanales.

6. CAVEAU DES VIGNERONS & PRODUITS DU TERROIR

Vins de l'AOC Grignan-Les-Adhémar à emporter (à prix vignerons) & gourmandises de Provence.

Le restaurant Gastronomique est ouvert au dîner du mardi au samedi et au déjeuner le vendredi et samedi.

Découvrez le Bistro, à la Ferme Chapouton, ouvert tous les jours.

Réservation conseillée au 04 75 00 01 01.