

• MENU DE FAMILLE •

- 32€ -

ENTRÉES	PLATS	DESSERTS
La Vichyssoise au haddock	Le filet de volaille fermière sauce suprême	Mousse au chocolat
ou	Garniture au choix	ou
Le parfait aux foies de volaille	ou	Œuf à la neige
	Le cabillaud au safran	
	Garniture au choix	

• HORS D'ŒUVRE •

Les pointes d'asperges vertes de Roques Hautes à l'anis vert, sauce hollandaise au vin jaune et au Comté - 22

Jacques Pic adorait les asperges hollandaises. Ce plat illustre le passage de relais entre le père et sa fille. Anne-Sophie réinterprète ici ce grand classique qu'adorait son père en l'agrémentant d'une de ses épices fétiches, l'anis vert, qui associe une fraîcheur boisée à l'amertume des asperges.

La bouchée à la Reine à la volaille et aux écrevisses - 19

La véritable bisque d'écrevisses André Pic feuilleté au fromage - 24

André Pic aimait beaucoup cuisiner les écrevisses qui se pêchaient à foison dans le Duzon en Ardèche. C'était un produit local par excellence. Sa bisque est un plat de tradition, elle est crémée et gourmande, flambée au cognac, l'alcool jouant un rôle d'exhausteur de saveurs.

La mosaïque de rougets et foie gras gelée de bouillabaisse - 28

Jacques Pic a été l'un des premiers dans les années 70 à associer la terre et la mer avec ce plat très élégant, très graphique. Un plat très évocateur d'enfance pour Anne-Sophie qui lui a apporté la valeur bouillabaisse, très chère à son père également.

Les œufs cocotte florentine saucisson de canard de Patrick Düler - 16

La salade des pêcheurs - salade de homard, mayonnaise de couleur, céleri rémoulade - 49

La cuisine de Jacques Pic était assez poétique. Il composait ses assiettes comme des tableaux. Cette salade autour des crustacés en est une illustration avec ses sauces mayonnaises très légères, aromatisées à la betterave, à l'estragon et au safran, comme autant de couleurs de la palette du peintre.

• POISSONS ET CRUSTACÉS •

Le boudin Richelieu aux champignons bruns de Paris, sauce Nantua - 24

C'est la quenelle de brochet version André Pic ! Contrairement à la quenelle lyonnaise qui est tournée à la cuillère, le boudin Richelieu est roulé. En outre, la quenelle est gratinée, quand le boudin est poché et nappé de sauce. C'est un plat très aérien et onctueux.

Le filet de lieu jaune beurre d'anchois et petits condiments - 35

La raie pochée sauce béarnaise et petits croutons maison - 28

La plie au beurre blanc estragon, pommes de terre savonnette - 34

Le gratin de queues d'écrevisses - André Pic, à la façon de sa mère, Sophie (1929) - sauce Nantua - 54
Un des plats mythiques d'André Pic, réinterprété par son fils et par lequel Anne-Sophie a commencé à apprendre la cuisine. Ce qui fait ce plat, c'est la sauce Nantua, à base de crème de champignons de paris et de beurre d'écrevisses, longuement mijotée, à la texture très onctueuse.

• VIANDES, VOLAILLES ET ABATS •

La joue de veau sauce Madère - 35

Le navarin d'agneau de la Drôme de Monsieur Nicolas Pecoz aux petits légumes de printemps - 35

Le poulet grillé à la Diable - 25

Plat classique de la cuisine française que le grand-père d'Anne-Sophie Pic adorait. Moutardé et chapeluré, avec une sauce à la diable relevée de vinaigre et de poivre.

Le pigeon de la Drôme

en croute de noix - recette classique d'Anne-Sophie Pic - 48

C'est l'un des premiers plats d'Anne-Sophie Pic. Son idée était de travailler une texture très croustillante à partir d'un produit régional : la noix. Le pigeon, autre produit régional par excellence, est chapeluré et sa chair tendre s'imprègne d'une pointe d'amertume.

La côte de Bœuf Black Angus pour deux, sauce Choron - 12 les 100 g

• GARNITURES AU CHOIX •

Le riz Pilaf
La purée de pommes de terre
Le chou-fleur bohémienne, noisettes et sauce vierge
La salade verte, vinaigrette à la Chartreuse

Le risotto aux petits pois, asperges et livèche - 22

• FROMAGES •

Sélection de fromages affinés - 12

• DESSERTS •

Le soufflé glacé à l'orange de Jacques Pic - 11

Le dessert magique de Jacques Pic ! Un parfait glacé très vapeurux, à la fois voluptueux et aérien et dans lequel le Grand-Marnier sublime le côté agrume de l'orange.

Le baba au rhum pour 2 personnes - 18

La mousse au chocolat - 9

Les profiteroles au chocolat maison - 9

L'œuf à la neige aux pralines - 8

La spécialité de Sophie Pic. La légèreté des blancs d'œufs pochés dans du lait vanillé, le croquant de la praline et l'onctuosité de la crème anglaise constituent la quintessence de la gourmandise.

La charlotte aux fruits rouges - 10

La pavlova aux framboises et café - 9

Les crêpes Suzette, exclusivement le dimanche au dîner - 12

• MENU DE FAMILLE •

- 32€ -

ENTRÉES	PLATS	DESSERTS
La Vichyssoise au haddock	Le filet de volaille fermière sauce suprême	Mousse au chocolat
ou	Garniture au choix	ou
Le parfait aux foies de volaille	ou	Œuf à la neige
	Le cabillaud au safran	
	Garniture au choix	

• HORS D'ŒUVRE •

Les pointes d'asperges vertes de Roques Hautes à l'anis vert, sauce hollandaise au vin jaune et au Comté - 22

Jacques Pic adorait les asperges hollandaises. Ce plat illustre le passage de relais entre le père et sa fille. Anne-Sophie réinterprète ici ce grand classique qu'adorait son père en l'agrémentant d'une de ses épices fétiches, l'anis vert, qui associe une fraîcheur boisée à l'amertume des asperges.

La bouchée à la Reine à la volaille et aux écrevisses - 19

La véritable bisque d'écrevisses André Pic feuilleté au fromage - 24

André Pic aimait beaucoup cuisiner les écrevisses qui se pêchaient à foison dans le Duzon en Ardèche. C'était un produit local par excellence. Sa bisque est un plat de tradition, elle est crémée et gourmande, flambée au cognac, l'alcool jouant un rôle d'exhausteur de saveurs.

La mosaïque de rougets et foie gras gelée de bouillabaisse - 28

Jacques Pic a été l'un des premiers dans les années 70 à associer la terre et la mer avec ce plat très élégant, très graphique. Un plat très évocateur d'enfance pour Anne-Sophie qui lui a apporté la valeur bouillabaisse, très chère à son père également.

Les œufs cocotte florentine saucisson de canard de Patrick Düler - 16

La salade des pêcheurs - salade de homard, mayonnaise de couleur, céleri rémoulade - 49

La cuisine de Jacques Pic était assez poétique. Il composait ses assiettes comme des tableaux. Cette salade autour des crustacés en est une illustration avec ses sauces mayonnaises très légères, aromatisées à la betterave, à l'estragon et au safran, comme autant de couleurs de la palette du peintre.

• POISSONS ET CRUSTACÉS •

Le boudin Richelieu aux champignons bruns de Paris, sauce Nantua - 24

C'est la quenelle de brochet version André Pic ! Contrairement à la quenelle lyonnaise qui est tournée à la cuillère, le boudin Richelieu est roulé. En outre, la quenelle est gratinée, quand le boudin est poché et nappé de sauce. C'est un plat très aérien et onctueux.

Le filet de lieu jaune beurre d'anchois et petits condiments - 35

La raie pochée sauce béarnaise et petits croutons maison - 28

La plie au beurre blanc estragon, pommes de terre savonnette - 34

Le gratin de queues d'écrevisses - André Pic, à la façon de sa mère, Sophie (1929) - sauce Nantua - 54
Un des plats mythiques d'André Pic, réinterprété par son fils et par lequel Anne-Sophie a commencé à apprendre la cuisine. Ce qui fait ce plat, c'est la sauce Nantua, à base de crème de champignons de paris et de beurre d'écrevisses, longuement mijotée, à la texture très onctueuse.

• VIANDES, VOLAILLES ET ABATS •

La joue de veau sauce Madère - 35

Le navarin d'agneau de la Drôme de Monsieur Nicolas Pecoz aux petits légumes de printemps - 35

Le poulet grillé à la Diable - 25

Plat classique de la cuisine française que le grand-père d'Anne-Sophie Pic adorait. Moutardé et chapeluré, avec une sauce à la diable relevée de vinaigre et de poivre.

Le pigeon de la Drôme

en croute de noix - recette classique d'Anne-Sophie Pic - 48

C'est l'un des premiers plats d'Anne-Sophie Pic. Son idée était de travailler une texture très croustillante à partir d'un produit régional : la noix. Le pigeon, autre produit régional par excellence, est chapeluré et sa chair tendre s'imprègne d'une pointe d'amertume.

La côte de Bœuf Black Angus pour deux, sauce Choron - 12 les 100 g

• GARNITURES AU CHOIX •

Le riz Pilaf
La purée de pommes de terre
Le chou-fleur bohémienne, noisettes et sauce vierge
La salade verte, vinaigrette à la Chartreuse

Le risotto aux petits pois, asperges et livèche - 22

• FROMAGES •

Sélection de fromages affinés - 12

• DESSERTS •

Le soufflé glacé à l'orange de Jacques Pic - 11

Le dessert magique de Jacques Pic ! Un parfait glacé très vapeurux, à la fois voluptueux et aérien et dans lequel le Grand-Marnier sublime le côté agrume de l'orange.

Le baba au rhum pour 2 personnes - 18

La mousse au chocolat - 9

Les profiteroles au chocolat maison - 9

L'œuf à la neige aux pralines - 8

La spécialité de Sophie Pic. La légèreté des blancs d'œufs pochés dans du lait vanillé, le croquant de la praline et l'onctuosité de la crème anglaise constituent la quintessence de la gourmandise.

La charlotte aux fruits rouges - 10

La pavlova aux fruits exotiques - 9

Les crêpes Suzette, exclusivement le dimanche au dîner - 12