



menu Gourmand

les entrées

Crème de moules bouchot parfumée au safran

Tourte chaude d'escargots et champignons, ail et persil

Terrine de pintadeau de la Drôme aux pistaches*, pickels d'oignons rouges

Trois façons de déguster le saumon, cru en tartare, fumé en rillettes et mariné façon gravlax

les plats

Escalopes de Cristivomer des sources de l'Archiane*, risotto de petit épeautre de la ferme de Boudras à Alex parfumé au safran

Cabillaud à l'unilatérale, sauce aïoli et légumes poêlées du moment

Filets de Maquereau à la plancha, concassée de tomate et légumes de saison

Selle d'agneau de pays en tournedos cuite au moment, gousses d'ail confites et jus au romarin *

assiette de fromages ou faisselle de Léoncel*

Bleu du Vercors*, Petit Léoncel*, St Marcellin, Picodon Guilhot*

les desserts maisons

Nougat glacé au miel du Vercors*, coulis de fruits rouges

Charlotte aux poires williams, parfait à la liqueur de poire

Mille-feuilles à la mousse de marrons, marrons confits et chocolat chaud

Surprises sur un même thème : « Le Chocolat Valrhôna » *

Dessert du chef selon l'inspiration du moment et au gré des produits de la saison

* Produits faisant partie des Promenades Gourmandes en Drôme

— Restaurant —
LA FONTAINE
— Pierre-Jean Lattier —

26270 Clionsclat
tél. 33 (0)4 75 63 07 38
info@lafontaine-clionsclat.fr



menu **Plaisir**

amuse-bouche

les entrées

Méli-mélo d'effilochée de crabe aux légumes du moment, petite salade de saison

Foie gras mi-cuit au Muscat de Beaumes de Venise

les plats

Tournedos de filet de boeuf aux girolles

Filets de Rouget barbet à la plancha, compotée d'aubergines et tomates cerise, crème au basilic

assiette de fromages ou faisselle de Léoncel*

Bleu du Vercors*, Petit Léoncel*, St Marcellin, Picodon Guilhot*

les desserts maisons

Nougat glacé au miel du Vercors*, coulis de fruits rouges

Charlotte aux poires williams, parfait à la liqueur de poire

Mille-feuilles à la mousse de marrons, marrons confits et chocolat chaud

Surprises sur un même thème : « Le Chocolat Valrhôna » *

Dessert du chef selon l'inspiration du moment et au gré des produits de la saison

* Produits faisant partie des Promenades Gourmandes en Drôme

— *Restaurant* —
LA FONTAINE
— *Pierre-Jean Lattier* —

26270 Clionsclat
tél. 33 (0)4 75 63 07 38
info@lafontaine-clionsclat.fr



les formules

menu Gourmand

entrée, plat, dessert **26€**

entrée, plat, fromage et dessert **28€**

menu Plaisir

entrée, plat, dessert **36€**

entrée, plat, fromage et dessert **38€**

à la carte

entrée du menu Gourmand **8€**

entrée du menu Plaisir **12€**

plat du menu Gourmand **17€**

plat du menu Plaisir **23€**

assiette de fromage ou faisselle **7€**

dessert maison **5€**

Chaque viande ou poisson de notre carte est accompagné de féculents et légumes de saison.