

LES GAGÈRES

Vins de terroir et produits régionaux

MANIFESTO

À travers cette carte, vous retrouverez l'essence même de la Maison Stéphan, qui est notre hôte pour vous faire vivre une expérience une touche différente.

Nos valeurs sont justes et mettent en avant les produits bios & locaux. C'est un état d'esprit avant tout, le respect de la terre et du vivant, la mise en avant de nos producteurs et de leurs produits.

Les AOC & IGP de l'Auvergne Rhône-Alpes sont notre fer de lance, mis en avant dans nos mets, ils seront agrémentés avec des produits élaborés avec amour par nos artisans.

Nous assurons qu'un maximum de produits à la carte sont issus de l'agriculture biologique ou conversion & que 90% d'entre eux proviennent de la région AURA.

Installez-vous confortablement, et venez vivre avec nous une expérience que nous espérons pleine d'émotions.



MENUS À DÉGUSTER

*Les menus sont proposés pour l'ensemble des convives.
Menus are offered for all the guests at the table.*

MENU 6 TEMPS – 69€

*L'ensemble des mets proposés au menu.
6 courses menu, the whole experience!*

MENU 5 TEMPS – 60€

*Nous ferons l'impasse sur la Nouaison.
Same same, but different, we skip Nouaison.*

MENU 3 TEMPS – 44€

*Débourrement ou Floraison, Véraison & La Grappe.
Débourrement or Floraison, Véraison & La Grappe.*

*Nous restons bien entendu à votre disposition pour tous
renseignements complémentaires. En cas d'allergies, de
régimes spécifiques ou d'intolérance alimentaires, n'hésitez
pas à consulter notre équipe.*

*We remain at your disposal for any further information. Should you have
any allergies, specific dietary requirements, or food intolerances, please
do not hesitate to consult our team.*

Prix TTC, service compris.

MENU DÉGUSTATION

DÉBOURREMENT

Ceviche de truite de la Pisciculture Paol,
pastèque & calamansi, riz soufflé
*Trout from Pisciculture Paol in a ceviche,
watermelon, calamansi & blown rice*

FLORAISON

Tartare de légumes du soleil, voile d'été, panisse & olives noires
Vegetables' tartare, summer layer, chickpea fries & black olives

NOUAISON

La surprise du Chef Yann (*selon disponibilité*)
Chef's Yann surprise

VÉRAISON

Suprême de volaille du Colombet sur farce fine, crème de maïs
torréfié & tomate confite, jus corsé, sel piment paprika
*Chicken breast from Colombet Farm on fine stuffing, roasted corn &
candied tomato, jus, paprika salt*

MATURATION

Saint Nectaire & brioche de pomme de terre
Saint-Nectaire cheese & potato brioche

LA GRAPPE

Crème princesse & Reine Claude rôtie, sauce prune au naturel,
gel citron aux herbes du jardin.
Reine Claude plum, plum sauce, lemon gel with garden herbs

VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS/WHITE WINE	12,5cl
MAISON STÉPHAN VDF GRAND BLANC Rhône - Marsanne, Roussanne, Viognier	.8
VINS ROUGES/RED WINE	12,5cl
MAISON STÉPHAN VDF SYRAH Rhône - Syrah	.7
MAISON STÉPHAN AOC CÔTE-RÔTIE « L'ULTIME » Rhône - Syrah, Serine, Viognier - 2021	.25
NÉGOCE FANFAN VDF GRENACHE Rhône - Grenache	.6,5

BIÈRES

BEERS

BRASSERIE DU PILAT LA SAINT-JULIEN Bière Blanche 4,5°	33cl .7
BRASSERIE DU PILAT CANICULE Bière Blonde 4,6°	.7
LUG BLONDE OU BLANCHE Lucinges - Bière Vivante - 2023	75cl .15
BRASSERIE DES VOIRONS SAINTE SOPHIE Lucinges - Bière Vivante - 2023	.17
BRASSERIE DES VOIRONS COING Lucinges - Bière Vivante - 2023	.20
BRASSERIE DES VOIRONS FOND DE CULOTTE Lucinges - Bière Vivante - 2022	.25

POUR SE RAFRAÎCHIR

TO FRESHEN UP

ARCHIPEL

KOMBUCHA .7
Feuilles de Figuier

ARDECHÖ

LA SPLENDIDE LIMONADE - 33cl .7
Citron

ARCHIBALD

TONIC DE DISTILLERIE - 20cl .6
Sans quinine, frais et peu amer

TONIC DE DISTILLERIE ED. SPÉCIALE N°2 - 25cl .8
Aux extraits de gingembre

BRASSERIE DU PILAT

BIÈRE BLONDE D'EDMOND .7
0,00° - bière sans alcool

NECTAR DE FRUITS - 25cl .5
Abricot ; pêche de vigne

JUSTE LE CHOIX DU FRUIT

JUS DE FRUITS - 25cl .5
Pomme

BIGALLET

SIROPS - 33cl .3
Citron, pêche, grenadine

LES BOISSONS

CHAUDES/HOT BEVERAGES

CAFÉS/COFFEE

Issu de l'agriculture biodynamique et torréfié par L'Arbre à Café à Paris, BLUE MARIPOSA - café du Pérou, Junin - est la réalisation d'un rêve fou : devenir producteur de café. Agroécologie & agroforesterie sur 35ha sur un terrain d'altitude. Des notes chocolatées, de noisettes torréfiées & d'amandes.

From biodynamic agriculture and roasted by L'Arbre à Café in Paris, BLUE MARIPOSA - from Peru, Junin - is the fulfilment of a great dream: becoming coffee producer. Agroforestry & agroecology on 35ha on a high-altitude field. Chocolate notes, roasted hazelnuts & almond touch.

ESPRESSO	.2
DOUBLE ESPRESSO	.3
CAFÉ ALLONGÉ	.2
CAPPUCCINO	.3,50

THÉ/TEA

Thé français des Pyrénées de l'Arrieulat

THÉ JAUNE	.5
-----------	----

INFUSIONS/INFUSIONS

Sélection de plantes des Pères Chartreux.

INFUSION - ANGELUS DU SOIR	.5
INFUSION - ŒUVRES COMMUNES	.5
INFUSION - RÉFECTOIRE	.5
INFUSION - SPACIEMENT	.5

SPIRITUEUX

CHARTREUSE	4cl
VEP VERTE	.18
VEP JAUNE	.18
VERTE	.9
JAUNE	.9
JAUNE MOF	.12
LIQUEUR 9È CENTENAIRE	.16
SÉLECTION DES PÈRE CHARTREUX	4cl
GÉNÉPI TRADITIONNEL	.6
GÉNÉPI ABRUPT	.8
LIQUEUR DE GENTIANE	.6
LIQUEUR DE NOIX	.5
ÆLRED	4cl
LA RAPHAËLLE	.18
MAISON FORISSIER	4cl
VERVEINE TRADITION	.7
VERVEINE CUVÉE « EMERAUDE » 3ANS EN AMPHORE	.15
MENTHE « L'AMANTE »	.7
MAISON STÉPHAN	4cl
EAU DE VIE DE COTE-ROTIE 2019	.10

Supplément soft + .2

SPIRITUEUX

GIN	4cl
DIST. SAINT GERVAIS - GIN DU MONT BLANC	.12
MAISON FORISSIER - LIÈVRE BLANC	.10
VODKA	4cl
VERTICAL - VODKA	.10
WHISKY	4cl
HAUTES GLACES - SINGLE MALT « INDIGÈNE »	.16
HAUTES GLACES - SINGLE MALT « EPISTEME » R18P23	.19
DIST. SAINT GERVAIS - WHISKY DU MONT BLANC	.14
SEQUOIA - SINGLE MALT « SIGNATURE »	.11
SEQUOIA - SINGLE MALT « TOURBÉ »	.12
COGNAC	4cl
BOURGOIN - COGNAC XO DOUBLE LIE 2010	.16
BOURGOIN - COGNAC XO MARÉE HAUTE	.25
ANISÉ	2cl
LE PASTIS DE PIERROT	.4

Supplément soft + .2

ORIGINE DES PRODUITS

.VIANDES : AUVERGNE RHONE-ALPES

.POISSONS : AUVERGNE RHONE-ALPES

.OEUF : AUVERGNE RHONE-ALPES

.FROMAGE : AUVERGNE RHONE-ALPES

.LÉGUMES : AUVERGNE RHONE-ALPES / FRANCE

.FRUITS : AUVERGNE RHONE-ALPES / FRANCE

.AGRUMES : FRANCE / EUROPE

NOS PRODUCTEURS & FOURNISSEURS

AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET/OU BIODY :

THOMAS OLLAGNON ; L'ARBRE À CAFÉ ; PISCICULTURE PAOL ; GAEC DE LA FOUGÈRE ; BIO À PRO ; POTAGER D'OLIVIER ; CAMILLE BRANCHU ; LA FERME DU COLOMBET PHILIPPE & FLORENT ; FERME DE LA CLEF DE SOL ; COOPERATIVE DU VERCORS ; FERME DU HAUT FOREZ ; FERME DE LA MERLÉE ; GONTEL ; AU JARDIN DES OULES ; LE JARDIN DU TREILLE ; BOULANGERIE LES GRANGES ; FERME DES GRAINS DE SABLE ; GAEC DE SAMARIE ; FERME DE LA ROCHÈRE ; FERME SATRE-JULIEN ; LES CAYONS CORNUS ; THÉ L'ARRIEULAT ; LA FERME DU CHIPIER ; TERRE ADÉLICE ; MOULIN DE JULIEN ; BIO A PRO ; BALSAMERIE LA CLANDESTINE ; LA MAGNANERIE ; LE POTAGER D'OLIVIER ; VERGERS DU SUD OUEST ; MAISON DE LA BRIOCHE

CONVENTIONNEL, RAISONNÉ & PARTIELLEMENT BIO :

LES GRANGES ; TERRE EXOTIQUE ; DOMAINE DE LIMAGNE ; MAISON BRUNETON ; MAISON BONNAT ; MAISON PIATON ; XOCO ; VALFERME ; LES JARDINS DE LA CÔTE-RÔTIE ; MAISON VERMES ; MARGAIN MARÉE ; JEANNETTE CUEILLETTE ; PASCAL BORDE

TOUS NOS PRIX SONT TTC & SERVICE COMPRIS.