

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

Œuf parfait, émulsion légère au café, topinambours & noisettes
Perfect egg with light coffee emulsion, Jerusalem artichoke & hazelnuts

FLORAISON

Butternut fondant, légumes aux herbes, crème de soja & noix,
jus de légumes rôtis
*Melting butternut squash, vegetables with fresh herbs, soy and walnuts
cream, roasted vegetables jus*

NOUAISON

Saint Jacques de la baie de St Brieuc, poireaux bleus de Solaize,
riz soufflé & citron noir
*Scallops from St Brieuc, blue leeks from Solaize, puffed rice & black
lemon*

VÉRAISON

Filet de volaille de la ferme du Colombet, sauce morilles,
légumes rôtis, pommes dauphine & jus de viande
*Chicken breast from Colombet farm, morel sauce, roasted vegetables,
pomme Dauphine and meat jus*

MATURATION

Tomme Bournette crémeuse au romarin, pain de seigle maison
Creamy Bournette tomme with rosemary, homemade rye bread

LA GRAPPE

Financier, poire fraîche et compotée
Financier with fresh pears and pear compote

VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS/WHITE WINE 12,5cl

MAISON STÉPHAN | VDF GRAND BLANC .8

Rhône - Marsanne, Roussanne, Viognier

VINS ROUGES/RED WINE 12,5cl

MAISON STÉPHAN | VDF SYRAH .7

Rhône - Syrah

MAISON STÉPHAN | AOC CÔTE-RÔTIE « L'ULTIME » .25

Rhône - Syrah, Serine, Viognier - 2021

NÉGOCE FANFAN | VDF GRENACHE .6,5

Rhône - Grenache

BIÈRES

BEERS

BRASSERIE DU PILAT | LA SAINT-JULIEN 33cl
.7

Bière Blanche 4,5°

BRASSERIE DU PILAT | CANICULE .7

Bière Blonde 4,6°

LUG | BLONDE OU BLANCHE 75cl
.15

Lucinges - Bière Vivante - 2023

BRASSERIE DES VOIRONS | SAINTE SOPHIE .17

Lucinges - Bière Vivante - 2023

BRASSERIE DES VOIRONS | COING .20

Lucinges - Bière Vivante - 2023

BRASSERIE DES VOIRONS | FOND DE CULOTTE .25

Lucinges - Bière Vivante - 2022

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

.OEUFs : 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.