



Les Menus



Asperge

« Haute-couture »,
anguille et oseille



Truite saumonée

Fumée aux pommes de sapin,
rémoulade de cèleri et sauce à manger



Morilles

Boudin blanc, ail des ours et artichaut,
jus d'oignons au café

Ombre Chevalier

Petit pois, gentiane et sureau,
jus végétal



Lotte

Gastrique d'ortie,
kastsuobochi, brocoletti



Veau

Asperge brûlée,
carvi et sabayon de moelle

Vercors provençal

Supplément fromage 12€



Pamplemousse

Baba imbibé, fleur d'oranger,
douceur d'amande



Champignons

Tarte soufflée, caramel sous-boisé,
crème glacée aux mousserons



Déjeuner en 3 services — 85€

Avec entrée, plat et dessert au choix



Déjeuner ou dîner en 6 services — 115€

Avec dessert au choix

Dîner en 8 services — 145€

AVANDIN

Le Voyage

Au cœur du Château Les Oliviers de Salettes, vous vous apprêtez à prendre part à une expérience culinaire d'excellence, imaginée par les chefs **Vincent Champ** et **Ludivine Pineau**. La cuisine explore une lecture intime du territoire drômois, guidée par la nature, nourrie de cueillette, d'herbes sauvages et d'un profond respect des saisons et des producteurs locaux.

Dans notre emblématique salle à manger en pierres voûtée ou aux beaux jours sur la terrasse panoramique, découvrez une partition culinaire précise, végétale et lumineuse, un geste sincère, exigeant et inspiré.

Producteurs et Partenaires

Récoltants de fruits et légumes

Le Potager de Jeanne - Saint-Mitre-les-Remparts (13)

Pêcheurs engagés et responsables

Côté Fish - Le Grau-du-Roi (30)

Récoltants en poissons d'eau douce

Le Petit Fumé Drômois - Grignan (26)

Producteurs d'agrumes d'exception

Damien Blasco - Clairac (66)

Maison française de caviar

Sturia - Saint-Sulpice-et-Cameyrac (33)

Récoltants en fruits et légumes

Au P'tit Potager - Charols (26)

Artisan boulanger

Kamu - Cléon-d'Andran (26)

Accords Parfaits

Accord mets et vins en trois temps – 65€

Avec 3 verres de vin, eau et café

Accord mets et vins en cinq temps – 95€

Avec 5 verres de vin, eau et café