LAVANDIN

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.

Les Menus

Courge,
En tarte de partage, sablé à la noisette,
jeunes herbes automnales

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

Salsifis,
Grillé à la flamme, réduction végétale au whisky,
mousseux à la moelle et carvi

Calamar,
Pistou au cresson, livèche,
marinière au Vermouth et beurre noisette

Espadon,
Bouquet herbacé, haricots
et collagène des têtes

Cervidé,
Légumes racines, endive rouge,
chipotle et jus de civet

Bleu du Vercors,
Pain grillé, mousse de persillé,
poire au sirop, caramel et sorbet givré
Supplément fromage 14€

Carottes,
En textures, glacées, confites et crème cuite,
noix de pécan et blé ancien soufflé

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

Prix en € TTC - Service compris - Viande origine France
La liste des allergènes est disponible sur demande

Les Menus

Déjeuner en 3 services — **95€**
Avec entrée, plat et dessert au choix

Déjeuner ou dîner en 6 services — **125€**
Avec dessert au choix

Dîner en 8 services — **155€**

Les 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

Prix en € TTC - Service compris - Viande origine France
La liste des allergènes est disponible sur demande

LAVANDIN

Producteurs et Partenaires

Récoltants de fruits et légumes

Le Panier 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 - Claira (66)

Producteurs et cueilleurs de champignons et herbes sauvages

Naturélium - Châteauneuf-du-Rhône (26)

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)