

UNE ÂME FAMILIALE AVANT TOUT

Né en plein coeur de la région à Tournon-sur-Rhône, **Michel Chabran**, chef emblématique et reconnu a su allier tradition et modernité pour proposer une cuisine de terroir, savoureuse et généreuse.



Au fil des années, il a développé un véritable esprit familial et a su le partager dans ses différentes Maisons.

Ayant toujours eu à cœur de transmettre sa passion, c'est désormais - et pour son plus grand plaisir - son fils qui a pris la relève avec la même envie et l'ambition de faire grandir et perpétuer l'Esprit Chabran.

NOS ÉTABLISSEMENTS



COFFRETS CADEAUX

Offrez un moment signé Chabran à vos proches
Tous nos coffrets cadeaux sont valables pendant 1 an, vous avez le choix entre tous nos établissements...



Flashez ici



*Ensemble et à vos côtés,
une nouvelle page s'écrit.*

L'ESPRIT CHABRAN

L'amour des bons produits et de la gastronomie, l'art de bien recevoir et la volonté de partage sont les maîtres mots de l'Esprit Chabran.

Nos établissements au charme complémentaire sont la promesse d'une escapade ressourçante et gourmande en plein coeur de la vallée du Rhône et de son terroir d'exception.





PLAT DU JOUR 13€

Du lundi au samedi au déjeuner

FORMULE DU MIDI

Sauf jour de fêtes

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 24€

Du lundi au samedi au déjeuner

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 19€

Du lundi au samedi au déjeuner

PLAT DU DIMANCHE 25€

Tous les dimanches au déjeuner

MENU ENFANT 18€

Jusqu'à 11 ans

Steack haché ou filet de poisson,
accompagné de pommes frites ou ravioles de Romans
Glace 2 boules ou pavé au chocolat

NB ALLERGENES: Veuillez vous adresser au responsable de salle.

Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7), n'hésitez pas à demander nos forfaits (boissons comprises) à votre disposition à l'accueil.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation.

L'origine de nos viandes est inscrite sur l'ardoise.

Notre établissement est ouvert 7j/7. Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques comme mode de règlement

Le menu carte

ENTRÉES 15€

Terrine de joue de boeuf, sauce gribiche et pain toasté

Œufs meurette au vin rouge, lardons et champignons

6 escargots de Bourgogne "extra-gros"

Tempura de crevettes sauvages, salade de mâche, sauce cocktail

Tartare de saumon et avocat aux senteurs asiatiques

PLATS 24€

Bavette de boeuf Angus grillée, pommes Pont-Neuf et légumes sautés, crème au poivre

Magret de canard grillé, gratin de crozets, sauce au miel et wasabi

Filet de Saint-Pierre à la grenobloise, amandes effilées, écrasé de pommes aux herbes

Filet de bar grillé, fondue de poireaux et beurre blanc citronné

DESSERTS 11€

Fondant au chocolat "Valrhona" et Carambar

Tarte au citron caramélisée et son sorbet

Gaufre maison (chocolat, chantilly et confiture)

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Île flottante au caramel et éclats de pralines roses

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE OU DESSERT 40€

NB ALLERGENES: Veuillez vous adresser au responsable de salle.

Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7), n'hésitez pas à demander nos forfaits (boissons comprises) à votre disposition à l'accueil.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation.

L'origine de nos viandes est inscrite sur l'ardoise.

Notre établissement est ouvert 7j/7. Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques comme mode de règlement

La carte

ENTRÉES

Ravioles de la Mère Maury aux champignons du moment	20€
Terrine de foie gras de canard maison, compotée de pommes et pain toasté	20€
Poêlée d'artichauts, copeaux de parmesan et pancetta grillée	18€
Saint-Jacques poêlées, purée de topinambour et émulsion à la citronnelle	19€

PLATS

Rognon de veau cuit entier, purée de pommes de terre, jus au vinaigre de framboise	25€
Tartare de bœuf, frites fraîches et salade	25€
Gambas grillées, linguines au pesto et copeaux de parmesan	27€
Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre sautées	25€
Noix d'entrecôte poêlée, frites fraîches, sauce béarnaise	31€
Cabillaud rôti à la plancha, ravioles de la Mère Maury au basilic, huile d'olive condimentée	26€
Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, risotto crémeux aux champignons du moment	30€
Andouillette de veau Bobosse, sauce moutarde à l'ancienne et frites fraîches	24€
Foie de veau en persillade et purée de pommes de terre	26€

DESSERTS 11 €

Profiteroles au chocolat "Valrhona"
Tarte Tatin aux pommes caramélisées, crème glacée à la vanille
Baba au rhum
Pavlova aux fruits rouges
Café gourmand
Paris-Brest maison