

A cluster of orange ranunculus flowers with green stems and leaves is positioned at the top of the page, partially overlapping the title.

La Table de Rose de Freycinet



Rose de Freycinet, une aventurière hors du commun !

En 1817, Rose de Freycinet embarque clandestinement sur l'Uranie, navire commandé par son époux, l'explorateur Louis de Freycinet. Déguisée en homme jusqu'à Gibraltar, elle devient la première femme française à entreprendre un tour du monde en expédition. À bord, elle illumine la vie de l'équipage par ses récitals de guitare et laisse son empreinte sur plusieurs lieux, comme la Pointe Rose ou l'Île Rose en Océanie.

À La Table de Rose de Freycinet, nous célébrons son audace et son esprit voyageur à travers une cuisine raffinée et inspirée d'ici et d'ailleurs.

Notre chef Fabien et son équipe vous invite à découvrir une carte pensée comme une expérience.

Parce que chaque convive est unique, trois menus ont été imaginés pour répondre à toutes les envies, avec exigence, justesse et générosité.

Bon voyage culinaire !



Le menu de la Table du Château

Menu en 2 actes

ENTRÉE ET PLAT

OU

PLAT ET DESSERT

Un menu court, élégant et accessible, idéal pour une parenthèse gourmande. Il offre une cuisine sincère, savoureuse et rapide, sans jamais faire de compromis sur la qualité des produits ni sur le plaisir de la table.

Menu uniquement le jeudi soir, vendredi midi et lundi midi

Menu : 40€



Le menu de la Table de Rose

Entrées

Melon, caillé de chèvre et balade dans le Diois

ET

Vitello Tonnato

Plats

Ris de veau douceur de maïs, éclats de pistache

OU

Thon mi-cuit tout en rouge

Pré-Dessert

Dessert

Chocolat Valrhona et huile d'olive de Saint-Pantaléon-les-Vignes

Un menu gastronomique en cinq actes, qui rend hommage à la saison, aux produits nobles et aux gestes du métier. Une cuisine subtile et inspirée, pour ceux qui souhaitent prendre le temps de savourer.

Menu Complet : 70€



La carte

Les Entrées

Vitello Tonnato 19€

○
Gaspacho rouge, fromage crémeux et melba à l'ail 16€

○
Melon, caillé de chèvre et balade dans le Diois (Végé) 14€

○
Carpaccio de daurade, autour du fruit rouge 21€

Les Plats

Ris de veau douceur de maïs, éclats de pistache 34€

○
Thon mi-cuit tout en rouge 29€

○
Tian de légumes, velours de poivron et estragon (Végé) 22€

○
Côte de bœuf (pour 2) 35€/pers

Frites - salade verte

Jus de veau, sauce choron

Pour les Loulous

Ravioles de la Mère Maury à la crème
et aiguillettes de poulet fermier

Glace au choix
12€



La carte

Les Desserts

Création fromagère 8€



Chocolat Valrhona et huile d'olive de Saint-Pantaléon-les-Vignes 16€



Framboises et délices de Rose 15€



Nougat glacé et vergers de la Drôme 15€

**Pour les allergènes, veuillez vous adresser au serveur, merci*





Le menu de la Grande Table de Rose

Menu en 7 actes

Notre menu “confiance” en sept actes, expression la plus aboutie de notre savoir-faire. Ici, Fabien et son équipe vous propose un parcours sensoriel, où chaque assiette reflète notre exigence, notre passion, et la richesse des produits d’exception que nous sélectionnons.

Menu unique pour l’ensemble de la table - prévoir 2h à 3h

Menu : 105€