

BOUVANTE

Hôtel-restaurant de la Forêt

Lente - 26190 Bouvante - Tél : 04 75 48 26 32
contact@hotel-de-la-foret.com



La recette de Nicole et Frédéric Juge



L'hôtel-restaurant de la Forêt vous propose une étape gourmande et reposante au cœur de la forêt de Lente dans le parc du Vercors. Nicole et Frédéric seront heureux de vous accueillir pour vous faire découvrir une cuisine soignée aux senteurs locales et d'autres spécialités de saison (gibier de Lente) à base de produits frais.

Belle salle de restaurant lumineuse et climatisée et magnifique terrasse panoramique en bois. L'hôtel vous propose sept chambres entièrement rénovées ainsi qu'une salle de massage (sur rendez-vous, 72h à l'avance). **En savoir + : www.hotel-de-la-foret.com**

Nos adresses gourmandes



Mousse aux noix
de Grenoble et miel,
chocolat Valrhona

Ingrédients (pour 4 pers.)

450 g de crème fleurette, 3 g de gélatine,
100 g de miel de St Jean, 100 g de noix
de Grenoble, 30 g de chocolat Valrhona
pour le décor.

Retrouver la recette sur :
www.promenade-gourmande.fr



Le chef vous conseille
Clairette cuvée Icône
de chez Jaillance



VERCORS VIANDES



BOEUF - VEAU
AGNEAU - PORC
CAILLETES A L'ANCIENNE

Vercors Viandes

Caillette à l'ancienne, charcuterie traditionnelle
maison, viande du plateau du Vercors et marque
Parc Naturel Régional du Vercors.

Le Village - Le Cholet
26190 St-Laurent-en-Royans
Tél : 04 75 48 50 87

Ouvert de 8h à 12h30 et de 15h à 19h, fermé lundi et dimanche après-midi.



Cave Noisel

Noix AOP et spécialités originales (moutarde
aux noix, crème de noix, vin de noix, noix
confites, chutney de noix, huile de noix,
crème de noix châtaigne au beurre salé...)

26190 St-Jean-en-Royans
Tél : 04 75 47 56 54

j-luc.odeyer@wanadoo.fr - www.cave-noisel.com
Ouvert de 10h à 12h et 15h à 19h. Fermé occasionnellement dimanche après-midi
du 1^{er} septembre au 31 mai. Fermeture annuelle du 24 décembre à mi-janvier.

OMBLÈZE

Le Moulin de la Pipe

26400 Omblyze - Tél : 04 75 76 42 05
auberger@moulindepipe.com



La recette de Geoffroy Salver



L'hôtel-restaurant Le Moulin de la Pipe est un grain de beauté niché dans l'échancrure des gorges d'Omblyze, à la frontière de la vallée de la Drôme et du Vercors, à 25 km de Crest. Vous vous installerez sur notre agréable terrasse au bord de la rivière Gervanne, ombragée par un peuplier noir bicentenaire ou au coin de la cheminée pour les journées plus fraîches. Vous y dégusterez une cuisine maison de produits du terroir et vous y découvrirez une sélection de vin de petits propriétaires de la vallée de la Drôme. L'hôtel classé 2 étoiles vous propose 12 chambres rénovées en 2011. **En savoir + : www.moulindepipe.com**

Nos adresses gourmandes



Agneau de Beaufort
rôti à la broche dans la
cheminée et son gratin
dauphinois façon Georgette

Ingrédients (pour 8 pers.)

Pour l'agneau : pièce à votre convenance
à rôtir, ail, thym et romarin, miel de
châtaignier

Pour le gratin : 1 kg de pommes de terre,
0,8 l de crème, 0,3 l de lait, 5 g d'ail,
1,5 g de noix de muscade, laurier,
sel fin, poivre moulu.

Retrouver la recette sur :
www.promenade-gourmande.fr



Le chef vous conseille
Côte-du-Rhône Brézème cuvée
Grand chêne du domaine Lombard



Nos adresses gourmandes



Chocolaterie Frigoulette

Chocolaterie artisanale bio et équitable.
Cacao 1^{er} grand cru de São Tomé et Príncipe.
Les produits sont pur beurre de cacao,
sans matière grasse animale et sans gluten.
Les Bérangers - 26400 Beaufort sur Gervanne
Tél : 04 75 43 09 75

contact@chocolats-frigoulette.fr - www.chocolats-frigoulette.fr/wp/
Visite et dégustation gratuite, vente à l'atelier. Lundi au vendredi : 9h-12h30 et
13h-17h30. Samedi : 9h30-12h30 et 13h-17h. Sur rendez-vous pour les groupes.



Comptoir Drômois des Viandes

Veau de lait élevé sous la mère, bœuf du terroir
(Ardèche, Drôme, Haute Loire), agneau de la
Drôme, cochon, cheval et volailles fermières
élevées en plein air, gibier de saison et
charcuterie maison.

Rue Marius Chatte - 26120 Chabeuil
Tél : 04 75 59 09 79

comptoirdesviandes@wanadoo.fr - www.boucherie-cdv-chabeuil.fr
Fermé dimanche, lundi et jours fériés. Congés annuels mi-août à début
septembre