

La caillette au foie gras et au cochon bio de Christian Bussat, de Chez mon Jules à Vesc



C'est une idée qui demande un peu de travail mais qui est une véritable expérience gustative.

C'est une sorte de bon-bon salé, une gourmandise

illustrant les saveurs et la qualité des produits drômois, un concentré d'ici en somme. Attablé chez Jules Duguet, vous pourrez déguster cette étonnante caillette au foie gras (photo

ci-dessus : Bernard Favre). Et cette caillette est faite avec le cochon bio et de plein air de Christian Bussat, éleveur à Dieulefit. La caillette est servie avec un velouté d'herbes fraîches.



Guide MICHELIN 2017

Au coeur du village, voilà une sympathique adresse ! Dans une salle où objets chinés, tables et chaises en bois font bon ménage, on se régale d'une savoureuse cuisine du terroir, tels la caillette maison au foie gras ou l'agneau de pays confit 7h. Aux beaux jours, profitez de la terrasse à l'ombre des canisses.

Le mot de l'inspecteur

Assiette MICHELIN : une cuisine de qualité.