



Cette sympathique adresse nous plonge dans la Drôme provençale entre vignes et lavande. La petite maison de centre village a été arrangée en toute convivialité, nappes à carreaux sur tables bistrot, petites plantes vertes comme à la maison. C'est lumineux et joyeux.

Le jeune chef est dans le produit, avec des assiettes qu'on préférerait plus simples mais qui dénotent de la recherche. Turbot à la plancha risotto de petit épeautre et coulis de crustacés, bœuf en deux cuissons jus corsé au whisky tourbé, l'ispahan façon Pierre Hermé rose litchi et framboise. Cave intéressante pour le choix de proches vigneron à petits prix, et de bières locales, service aimable de la jeune patronne.

## Le guide des restaurants bio et engagés

- indépendant - fiable - gourmand -

Avec le soutien de



+ d'infos

## ACCUEIL · ACTUALITÉS



Drôme > Vesc

### - CHEZ MON JULES - Village gourmand

Jules Duguet compose une "cuisine plaisir" créative tandis que sa femme Alexandra assure le service dans la bonne humeur. Chez mon Jules, Prix du jury The Place to Bio 2014, est aussi dans le Guide du Fooding 2017 : une raison de plus de découvrir la Drôme provençale, même hors saison !

Par Eric Lecluyse

Envoyer à un(e) ami(e)

CATÉGORIE Restaurant



Jules Duguet à la remise des Prix The Place to Bio 2014 (Prix du jury).  
© Olivier Rimbon Foeller

### - THE PLACE TO BIO -

ENGAGEMENT BIO



**Des produits bio**

Voir la fiche dans l'annuaire de l'agence bio.



LOCAVORE, J'ADORE

**Produits majoritairement locaux**

A 90% local.



OFFRE VÉGÉ

**Plat végétarien sur demande**

**Plat végétalien sur demande**

Beaucoup de viande à la carte mais le chef, lui-même végétarien, saura vous surprendre par sa créativité.