

## Description

Depuis juin 2024, plongez dans un univers culinaire unique, niché au cœur des vignes de l'appellation Crozes-Hermitage.

Le chef, à l'aide de Mattéo, son ami et second de cuisine met en avant des produits du terroir et de saison pour vous offrir une expérience gastronomique qui marie modernité et gourmandise. Les plats, confectionnés avec soin, vous surprendront par leurs saveurs authentiques et leur finesse.

À la tête de la pâtisserie, la cheffe Manon, reconnue pour son travail minutieux et raffiné, apportant une touche moderne à chaque dessert.

L'équipe en salle, vous réserve le meilleur accueil avec chaleur et professionnalisme. Notre sommelier, il vous fera découvrir une sélection de vins soigneusement choisis pour sublimer chaque plat. Installez vous dans notre salle, où vous pourrez observer la préparation de vos plats grâce à une vue directe sur la cuisine, ou profitez de notre terrasse avec une vue imprenable sur les montagnes ardéchoises.

Au Restaurant 1906, chaque repas est une célébration des saveurs et du plaisir.

Découvrez nos formules selon le jour de votre visite :

### MENU BISTRONMIQUE

mardi, mercredi et jeudi midi uniquement

Plat : 19 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 26 €

Entrée/Plat/Dessert : 29 €

### BRASERO

Vendredi et samedi midi uniquement

Bar à viande, à partager (ou non)

de 26 € à 90 € selon nos arrivages

### MENU GASTRONOMIQUE

jeudi, vendredi et samedi soir uniquement

3 temps : 42 €

5 temps : 58 €

7 temps : 74 €

### ACCORD METS & BOISSONS

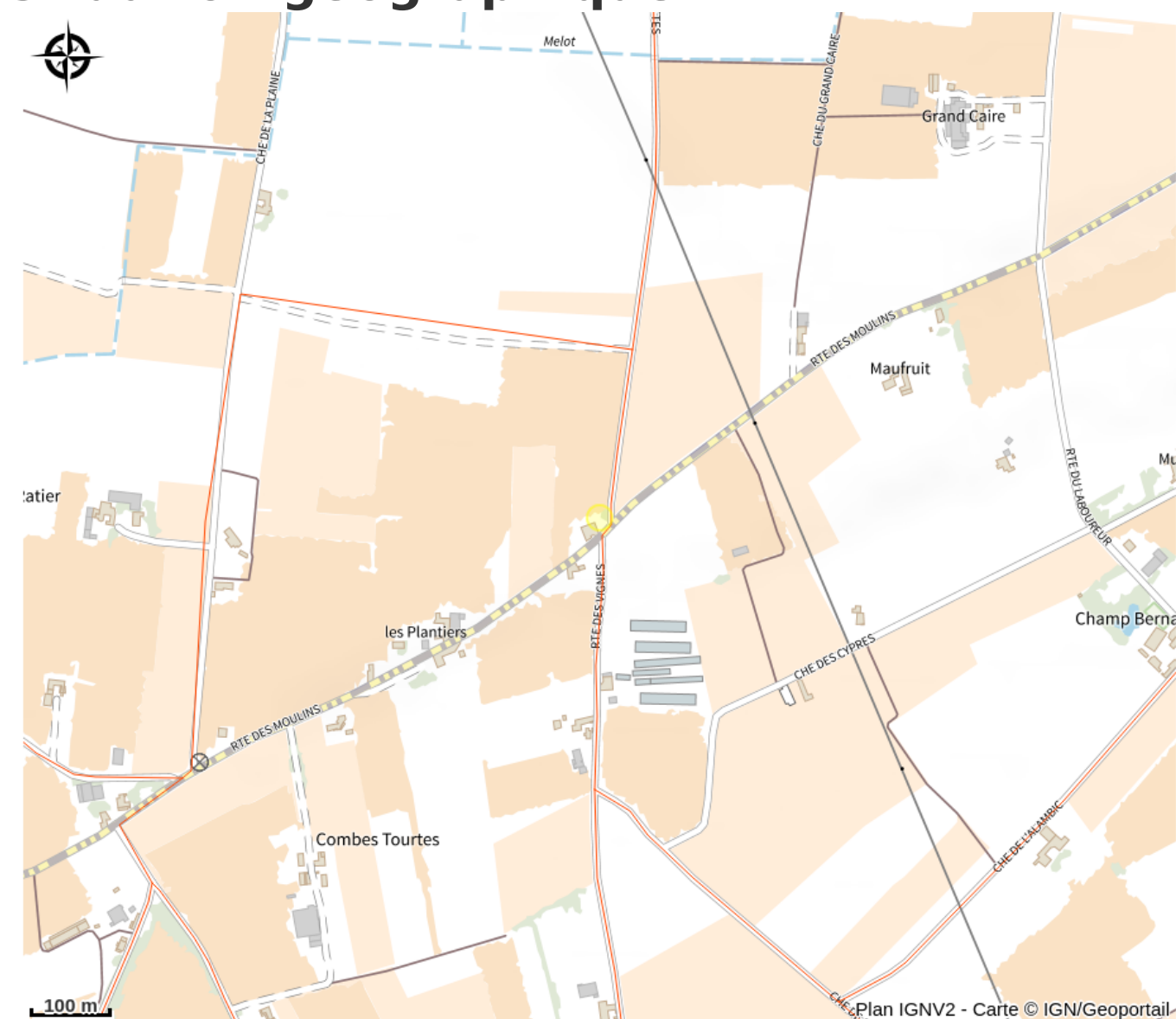
jeudi, vendredi et samedi soir uniquement

3 temps : 26€

5 temps : 40 €

7 temps : 54

## Situation géographique



## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 19/06 au 21/12/2024

le mardi et mercredi de 12h à 13h30. Le jeudi et samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Le vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h.

Le midi, du Mardi au Jeudi, découvrez un menu bistrannique composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Le Vendredi et Samedi midi, profitez d'un concept de bar à viande cuisinée au brasero. Le soir, du Jeudi au Samedi, laissez-vous séduire par un menu gastronomique unique en 3, 5 ou 7 temps.

### Tarifs:

A la carte : à partir de 25 € (Braséro le midi Vendredi et samedi)

Menu adulte : de 42 à 74 € (Menu unique gastronomique en 3, 5 ou 7 plats Le soir; jeudi, vendredi, samedi.)

Menu du jour : à partir de 29 € (Menu du mardi midi au jeudi midi Entrée Plat Dessert).

Menu du jour 29€

Menu gastronomique 42-58-74€

Braséro 25-80€.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces

### Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Ardèche Hermitage Tourisme le 06/12/2024

## Contact

1795 Chemin des lattes

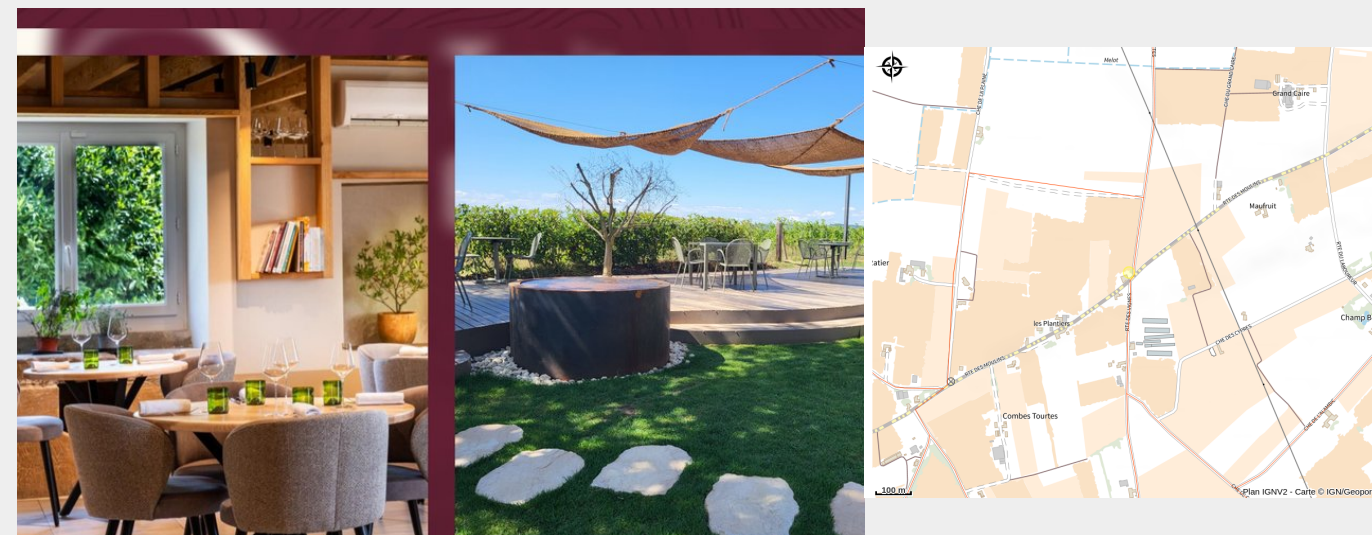
26600 Chanos-Curson

Tél. 04 75 08 80 83

[contact@restaurant1906.fr](mailto:contact@restaurant1906.fr)

## Restaurant 1906

Drôme des Collines



Crédit photo : photo présentation (@1906)

*Le chef Cyprien Ferrandes,  
vous invite à découvrir sa passion et son  
savoir-faire  
à travers une cuisine raffinée et  
créative.*

### Infos pratiques

Categorie : Restaurants