

## Description

Spécialités du chef : plats autour de la truffe de Novembre à Mars - Dos d'agneau de Sisteron - Croustillant aux fraises des bois (printemps/été)

Espaces Gourmands :

\* Service de tapas (tous les jours, hors jours de fêtes) de 12h à 14h30 et de 17h30 à 22h30. Tarifs : de 25 à 30 € environ.

\* "Chabran Drive" : Un clic, un appel téléphonique et 60 minutes après vous partez avec le repas. Commandez sur [www.chabran-drive.com](http://www.chabran-drive.com)

## Situation géographique



## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jeudis, vendredis et samedis.

Service du déjeuner :

Du vendredi au dimanche : 12h00 - 14h00

Service du dîner :

Du jeudi au samedi : 19h00 - 21h30.

### Tarifs:

A la carte : de 20 à 65 €

Menu adulte : de 99 à 149 €.

Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Tarifs non communiqués.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Chèque-Vacances Classic, Espèces, Titre Restaurant

### Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Ardèche Hermitage Tourisme le 19/09/2024

## Contact

29 avenue du 45ème Parallèle

26600 Pont-de-l'Isère

Tél. 04 75 84 60 09

[chabran@michelchabran.fr](mailto:chabran@michelchabran.fr)

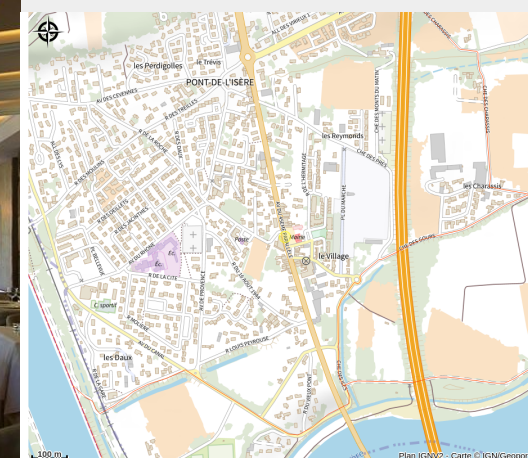
<https://www.chabran.fr>

## La Grande table de Michel Chabran

Vallée du Rhône



Crédit photo : restaurant Michel Chabran



*L'hiver devant la cheminée et aux beaux jours dans le jardin ou sous la véranda, la cuisine de Michel Chabran issue de produits authentiques du terroir chante les saisons. Salons privés de 10 à 50 personnes.*

## Infos pratiques

Categorie : Restaurants