

## ***LES ENTREES FROIDES & CHAUDES***

### *Asperges blanches*

*Asperges blanches et morilles farcies,  
sabayon au goût de champignons*

**78€**



### *Dans la tradition de Margaridou*

*La traditionnelle brochette Margaridou composée de ris de veau,  
morillons et jambon, ses deux beures*

**80€**



### *Truite fario*

*Chaud et froid de truite fario à la graine de sarrasin,  
crémeux de cistre*

**75€**

## ***LES LEGUMES, CEREALES, LEGUMINEUSES***

### *Lentilles vertes du Puy*

*Ragout de lentilles vertes du Puy aux truffes (melanosporum)  
et œuf de poulette poché*

**80€**



### *Légumes*

*Fricot de légumes et sarrasin,  
farinade potagère aux herbes du moment*

**70€**

## ***LES POISSONS & CRUSTACES***

### *Homard breton*

*Potée de homard breton au chou de printemps,  
sauce cardinale à l'estragon*

**83€**



### *Omble Chevalier*

*Omble chevalier farci aux champignons du moment,  
beurre iodé à l'huile de douglas*

**80€**

## ***LES VIANDES & VOLAILLES***

### *Agneau du plateau*

*Selle d'agneau cuite en croûte de foin du plateau,  
épices au loup  
(Pour 2 personnes, 30 minutes d'attente)*

**160€**



### *Bœuf du Mézenc*

*Pièce de bœuf Fin Gras du Mézenc légèrement fumée,  
des pommes bonne bouche*

**82€**



### *Pigeon*

*Pigeonneau rôti entier, lentilles vertes du Puy façon printanière,  
jus à la verveine*

**84€**

## ***LES FROMAGES***

*Les fromages suivant votre goût, frais fermier (vache et chèvre)*

**20€**



*Notre assiette gourmande autour des fromages d'Auvergne et d'Ardèche*

**25€**



*Les fromages du Vivarais et d'Auvergne affinés par nos soins,  
qu'on accompagne de fruits secs et marmelades*

**25€**

## ***LES DESSERTS***

*La carte des sucrés avec les chauds, les glacés et les pâtisseries  
(carte des desserts)*

**40€**

*Et petites mignardises de fin de repas et chocolat au parfum champignon*