

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