

*Prélude du repas avec balade en forêt,
la lentille verte du Puy et les cuillères gourmandes*

Cistre

*La fraîcheur de l'araignée de mer aux asperges blanches,
jus de cuisson au parfum de cistre*



Ail des ours

*Délicate fricassée de grenouilles à l'ail des ours,
des mousserons à découvrir*



Cressonnette des ruisseaux

*Sur un coulis de cresson ortie,
de belles morilles farcies au sabayon de cèpe*



Aigrette de nos champs

*Filet d'omble chevalier poêlé sur peau,
asperges vertes et beurre de carotte fermenté*



Tanaisie

Le thé de champignons parfumé à la feuille de tanaisie



Cardamine

*Couci couça d'agneau à la cardamine des prés
relevé d'épices au loup, déclinaison d'artichauts*



Les fromages d'Ardèche et d'Auvergne affinés par nos soins



Les douceurs avec les chauds, les glacés et les pâtisseries



Mignardises, chocolat aux cèpes et caviar de lentilles pour que la fête ne soit jamais finie

Ce menu est servi pour :

290 €

(service et taxe inclus)



*Les différentes variétés de champignons peuvent varier suivant les cueillettes
et les caprices de dame nature, merci pour votre compréhension.*

Ce menu vous est servi pour l'ensemble de la table