

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

**Cistre**

*Omble chevalier confit, sauce à la fleur de cistre du plateau,  
cressonnette des ruisseaux*



**Pimprenelle**

*Asperge blanche fondante et son jus fermenté,  
orge perlé du Velay et noix*



**Sapin**

*Les morilles farcies, bouillon « Fin Gras du Mézenc »  
relevé à l'huile de sapin, chou de printemps*



**Mouron des oiseaux**

*Lotte des côtes bretonnes rôtie, sabayon aux cèpes et coulis d'orties,  
les premiers navets du jardin*



**Tanaisie et champignons**

*Le thé de champignons parfumé à la feuille de tanaisie*



**Cardamine**

*Couci-couça d'agneau à la cardamine des prés,  
mijoté de petits pois et Verpes de Bohême*



*Les fromages d'Ardèche et d'Auvergne sélectionnés par nos soins*



*Le dessert selon vos envies*



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

*Ce menu est servi pour :*

**310 €**

*(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*