Pour vous ouvrir l'appétit, quelques petites bouchées savoureuses. Pour vous souhaiter un bon repas et vous laisser guider dans la balade « Vellave » :

Homard breton et cresson

Queue de homard et cresson sauvage, épeautre du Velay. En deuxième assiette, salpicon de pinces et sauce mousseuse



Truite fario et aigrelette

Le filet cuit meunière, asperges blanches et vertes, son jus d'arêtes caramélisées



Poularde et morilles

La poularde des frères Raymond farcie aux morilles, artichauts rôtis et premières pommes de terre grenaille



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:

240 €

(service et taxe inclus)

Nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement concernant les éventuels allergènes présents dans nos plats