

LES ENTREES FROIDES & CHAUDES

Dans la tradition de Margaridou

La traditionnelle brochette Margaridou composée de ris de veau, morilles et jambon, ses deux beurres

85€



Lentilles vertes du Puy

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

85€



Artichaut et coquillages

Spirale d'artichauts, jus de barigoule à la fleur de sureau, marinière de coques normandes

85€

LES POISSONS & CRUSTACES

Lotte des côtes bretonnes

La lotte rôtie sur os, sabayon aux cèpes séchés, coulis d'orties du printemps

90€



Sole

La sole meunière aux champignons de saison, jus d'arêtes caramélisées

85€



Homard breton

Le cassoulet de homard aux lentilles vertes du Puy, sauce cardinale à l'estragon

90€

LES VIANDES & VOLAILLES

Agneau du plateau

*Selle d'agneau cuite en croûte de foin du plateau,
praliné de cèpes au piment du jardin
(Pour 2 personnes, 30 minutes d'attente)*

180€



Bœuf du Mézenc

*Pièce de bœuf Fin Gras du Mézenc en croûte de cistre,
des pommes bonne bouche*

95€



Pigeon de la Vocance

*Pigeonneau rôti entier,
ragoût de petits pois et champignons de saison*

92€

LES FROMAGES

Les faisselles suivant votre goût (vache ou chèvre)

20€



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

25€



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

25€

LES DESSERTS

A la carte et selon vos envies

45€

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