

*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*



Lierre terrestre

*Homard bleu grillé et chou de printemps,
rhubarbe du Mézenc et sauce mousseuse au lierre terrestre*



Fleur de Sureau

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



Chénopode bon-Henri

*Lotte des côtes bretonnes rôtie, sabayon aux cèpes et coulis d'orties,
premières giroles*



Tanaisie et champignons

Le thé de champignons parfumé à la feuille de tanaisie



Serpolet

*Couci-couça d'agneau au serpolet,
mijoté de petits pois*



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