

*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 cistre

*Le filet cuit meunière, fenouil dans tous ses états,
jus d'arêtes caramélisées*



Lapin et myrrhe odorante

*Le composé de lapin : râble farci, cuisse confite, épaule braisée...
étuvée de sucrine à la myrrhe odorante*



*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*