

LES ENTREES FROIDES & CHAUDES

Langoustine et reine des prés

*Queue de langoustine marinée aux feuilles de verveine argentine,
les premiers haricots et amandes fraîches*

90€



Lentilles vertes du Puy

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

90€



Artichaut et sureau

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

85€

LES POISSONS & CRUSTACES

Lotte des côtes bretonnes

*Lotte des côtes bretonnes rôtie, les courgettes de Gambonnet,
girolles et sabayon aux cèpes séchés*

98€



Sole et haricots de Gambonnet

*La sole meunière, son jus d'arêtes caramélisées,
déclinaison de haricots du jardin*

95€



Homard breton

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

98€

LES VIANDES & VOLAILLES

Agneau du plateau

*Selle d'agneau cuite en croûte de foin du plateau,
condiment au gaillet jaune
(Pour 2 personnes, 30 minutes d'attente)*

190€



Bœuf du Mézenc

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

98€



Dans la tradition de Margaridou

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

98€

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*

30€

LES DESSERTS

A la carte et selon vos envies

50€

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