

LES ENTREES FROIDES & CHAUDES

Langoustine et cistre

La langoustine marinée et grillée, haricots et tomates de Gambonnet, sauce crémeuse à la fleur de cistre

90€



Lentilles vertes du Puy

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

90€



Artichaut et berce

Spirale d'artichauts, jus de barigoule à la graine de berce, marinière de moules normandes

85€

LES POISSONS & CRUSTACES

Ombre chevalier de l'Archiane

L'ombre chevalier, déclinaison de courgettes et beurre de carottes fermentées au parfum de géranium rosa

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)*

180€



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,
que l'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