

*Prélude du repas avec balade en forêt,  
la lentille verte du Puy et les cuillères gourmandes*

***Reine des prés***

*La langoustine en deux services : marinée et grillée,  
tomates de Gambonnet et crémeux reine des prés*



***Sauge Ananas***

*La fricassée forestière et chou d'été,  
beurre moussieux infusé à la sauge ananas*



***Berce et serpolet***

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



***Géranium rosa***

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



***Tanaisie et champignons***

*Le thé de champignons parfumé à la feuille de tanaisie*



***Gaillet jaune***

*Le suprême de pintade fumé au foin du plateau,  
haricots croquants au gaillet, échalion confit*



*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***