

## ***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, pimprenelle officinale*

**85€**

## ***LES POISSONS & CRUSTACES***

### *Omble chevalier de l'Archiane*

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

**98€**



### *Sole et potimarron*

*La sole meunière, sauce aigre douce au yuzu, déclinaison de potimarrons et cèpes*

**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,  
purée de brocolis au beurre noisette, le champignon du jour  
(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,  
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*