

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

Russule belette (russula mustelina)

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



Sparassis crépu (sparassis crispa)

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



La cueillette du jour

*Spirale d'artichauts, jus de barigoule à la graine de berce,
pimprenelle officinale*



Coulemelle (macrolepiota procera)

*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



Cèpes (boletus edulis)

*Pigeonneau en écailles de champignons,
son jus à la verveine, premiers potimarrons*



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 :

320 €

(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