

LES ENTREES FROIDES & CHAUDES

Rouget et reine des prés

*Le filet de rouget en escabèche,
sauce crémeuse à la fleur de reine des prés, courge spaghetti
les petites moussettes en soupe de roche légère*

90€



Lentilles vertes du Puy

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

90€



La cueillette du jour

*Sur un crémeux truffé, les champignons de cueillette
au jus de légumes fermenté*

85€

LES POISSONS & CRUSTACES

Noix de Saint Jacques

*Les noix de Saint Jacques rôties,
jus aigre-doux et persil racine*

95€



Sole et potimarron

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

98€



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