

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

**Truffe noire du Tricastin (*tuber melanosporum*)**

*Homard breton confit, châtaigne comballe et pomme d'api de la vallée du Doux,  
sauce crémeuse aux épines de sapin*



**Pleurote grise (*Pleurotus ostreatus*)**

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



**La cueillette du jour**

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



**Truffe blanche d'Alba (*magnatum pico*)**

*Timbale forestière de cardons épineux,  
sauce poulette à la truffe blanche*



**Tanaisie et champignons**

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



**Chanterelles grises (*craterellus tubaeformis*)**

*Noisette de biche rôtie au praliné de cèpes,  
nos betteraves et tagètes du jardin*



*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*



*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**