

## *LES ENTREES FROIDES & CHAUDES*

### *Asperges*

*Les asperges blanches servies dans un bouillon de lierre terrestre et royale de foie gras, les vertes rôties au sabayon de cèpe sec*



### *Lentilles vertes du Puy (AOP)*

*L'œuf poché fumé aux truffes noires (melanosporum) sur un ragoût de lentilles vertes du Puy*



### *Langoustine*

*Carpaccio de langoustine à l'aigrette de nos champs, céréales à la rhubarbe, accompagné d'un beignet croustillant*

## *LES POISSONS & CRUSTACES, LES LEGUMES*

### *Morille*

*Belles morilles farcies, sabayon au goût grillé, bouillon de champignons à la tanaïsie*



### *Truite*

*La truite farcie entière à la cistre et citron confit, beurre de carottes fermentées*



### *Homard breton*

*Homard en deux services :  
la queue rôtie aux légumes du moment, beurre cardinale,  
les pinces étuvées aux lentilles vertes du Puy*

## ***LES VIANDES & VOLAILLES***

### *Agneau du plateau*

*Selle d'agneau cuite dans une croûte de foin,  
cardamine des prés et jus parfumé  
(Pour 2 personnes, 30 minutes d'attente)*



### *Bœuf du Mézenc*

*Pièce de bœuf poêlée au beurre de cistre, pommes soufflées,  
tartare sur une galette croustillante*



### *Dans la tradition de Margaridou*

*La brochette Margaridou avec le ris de veau, jambon d'ici et morilles esculenta,  
blettes glacées et jus à la truffe*

## ***LES FROMAGES***

*Les faisselles suivant votre goût (vache ou chèvre)*



*Notre assiette gourmande autour des fromages d'Auvergne et d'Ardèche*



*Les fromages du Vivarais et d'Auvergne sélectionnés par nos soins,  
que l'on accompagne de fruits secs et marmelades*

## ***LES DESSERTS***

*A la carte et selon vos envies*

*Et petites mignardises de fin de repas et chocolat au parfum champignon*