

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

Aigrette de nos champs

*La langoustine en carpaccio à l'aigrette et rhubarbe,
beignet croustillant à l'oseille*



Pimprenelle

*Morilles sauvages farcies servies avec un sabayon au goût grillé,
trait d'un coulis d'orties*



Lierre terrestre

*Sur une royale de foie gras,
les asperges blanches fondantes dans un bouillon au lierre terrestre*



Pissenlit

*Filet d'omble chevalier poêlé aux « barabans » et pleurotes,
beurre de carotte fermentée*



Tanaisie

Le thé de champignons parfumé à la feuille de tanaisie



Cardamine des prés, ail des ours et cistre

*Bœuf du Mézenc en deux façons :
la pièce poêlée aux graines de cistre, les premiers petits pois,
tartare croustillant à l'ail des ours*



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