

LES ENTREES FROIDES & CHAUDES

Asperges

Les asperges blanches servies dans un bouillon de lierre terrestre et royale de foie gras, les vertes rôties et sabayon aux cèpes secs



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

Morilles

Ragout de morilles et petits pois à la pimprenelle, beurre moussieux au vin jaune



Truite

La truite farcie 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