

LES ENTREES FROIDES & CHAUDES

Les escargots d'Yssingeaux

*Escargots « petits gris » mijotés,
farinade d'asperges blanches, la cueillette du jour*



Lentilles vertes du Puy (AOP)

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



Crabe dormeur et langoustine

*Chair de tourteau et sucrine du jardin,
langoustine grillée à la reine des prés*

LES POISSONS & CRUSTACES, LES LEGUMES

Girolles

*Fricassée de girolles (cantharellus cibarius),
fenouil et chou pointu du jardin*



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