

Nos formules

Entrée, plat, fromage et dessert 44€

Entrée, plat, fromage ou dessert 40€

Entrée, plat ou plat, fromage ou dessert 33€

Menu enfant (jusqu'à 10ans) 16€

Un plat chaud et un dessert (selon le marché)



Les entrées

Paté en Crouste

Paté en crouste de lapin et chutney de pomme

Petit épeautre et asperge

*Risotto de petit épeautre au Cantal, asperges vertes,
et légumes printaniers*

Maigre et cistre

Gravelax de maigre, crémeux de cistre, et salade de quinoa

Les plats

Lieu jaune

*Cuit vapeur, asperges blanches, pois gourmands,
et jus d'arrête à la tanaïsie*

Veau en 2 façons

*Rôti et poitrine confite, petits pois, lardons, pommes de terre nouvelles
et pesto à l'ail des ours*

Poulette de Monsieur Raymond

*Filet rôti, cuisse confite, carottes, artichauts confits,
crème d'oseille et jus de volaille*

Suggestion végétarienne

Gnocchis et ail des ours

*Gnocchis de pomme de terre parfumés à la sauge, petits pois, carotte
et ail des ours, beurre blanc*

Les fromages

La Faisselle de fromage blanc (crème, coulis, miel)

ou

Les Fromages d'Ardèche et d'Auvergne

Les desserts

Cerise et aspérule odorante

Soufflé cerise, compotée de cerises et sorbet aspérule odorante

Pomme façon Tatin

*Pressé de pomme, ganache chocolat blanc/citron vert,
sauce caramel et sorbet pomme verte*

Chocolat et café

Crèmeux de chocolat Ceiba, émulsion au café et sorbet chocolat

Brioche perdue

*Salade de fraises et rhubarbe à l'oseille et à l'estragon,
crème double et sorbet fraise*