

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

Reine des prés

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



Fleurs de sureau

*Les belles coques du pays nantais, fenouil et chou cœur de bœuf,
beurre moussoux à la fleur de sureau*



Agastache

*Les premières courgettes du jardin et girolles,
sabayon infusé aux feuilles d'agastache*



Grande berce

*Filet d'omble chevalier poêlé, jeune pousse de raiponce,
artichauts grillés et jus d'arêtes au vinaigre de berce*



Tanaisie

Le thé de champignons parfumé à la feuille de tanaisie



Cistre du plateau

*Bœuf du Mézenc en deux façons : la pièce poêlée aux graines de cistre,
mijoté de petits pois, tartare croustillant*



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