

Nos formules

Entrée, plat, fromage et dessert

44€

Entrée, plat, fromage ou dessert

40€

Entrée plat ou plat fromage ou plat dessert

33€

Menu enfant (jusqu'à 10ans)

16€

Un plat chaud et un dessert (selon le marché)

Les entrées

Cochon et calamar

Pressé de hure confite et calamar, coulis de poivron

Petit épeautre et courgette

Risotto de petit épeautre au Cantal, courgettes, et mélisse

Sandre et cistre

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

Les plats

Lieu jaune

En croûte de citron vert, salade de haricots verts en vinaigrette de framboise et menthe, pommes de terre de Gambonnet et jus d'arêtes

Veau et Tomates

Poitrine confite, vitello tonnato et eau de tomate parfumée au basilic, déclinaison de tomates et jus fumé

Lapin en 2 façons

Râble rôti, cuisse confite, compotée de poivrons, courgettes glacées et purée de pomme de terre

Suggestion végétarienne

Gnocchis et carotte

Gnocchis à la sauge, carottes rôties, en salade parfumée à la menthe glaciale et jus fermenté à la moutarde de Haute-Loire

Les fromages

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

ou

Les Fromages d'Ardèche et d'Auvergne

Les desserts

Myrtille et pistache

Soufflé myrtille, compotée de myrtilles et glace pistache

Framboise et Verveine

Meringue glacée, framboises, chantilly verveine et sorbet framboise

Chocolat et café

Crèmeux de chocolat Ceiba, émulsion au café et sorbet chocolat

Abricot et romarin

Abricot rôti et en compotée, macaron, confiture à l'huile d'olive et sorbet romarin