

LES ENTREES FROIDES & CHAUDES

Retour de cueillette

Les champignons du jour, déclinaison de courgettes de Gambonnet, sabayon au goût grillé



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

Sur un lit de sucrine, émietté de tourteau et tomates du jardin, langoustine grillée à la fleur de cistre

LES POISSONS & CRUSTACES

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*



Turbot de ligne

*Le tronçon de turbot cuit en croute de sel,
jus d'arêtes infusé à la reine des prés*

LES VIANDES & VOLAILLES

Agneau du plateau

*Selle d'agneau cuite dans une croûte de foin,
condiment à la fleur de gaillet jaune et haricots du jardin
(Pour 2 personnes, 30 minutes d'attente)*



Bœuf du Mézenc

*Pièce de bœuf poêlée, jus infusé à la fleur de cistre,
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