

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

Cistre

*Les belles coques de « Pen Bron » parfumées à la fleur de cistre,
eau de tomate rafraichissante*



Livèche

*Homard bleu délicatement fumé,
blettes fondantes et craquantes, sauce à la feuille de livèche*



Girolles et sparassis

*Déclinaison de courgettes, premiers sparassis et dernières girolles,
sabayon au goût grillé*



Géranium rosat

*Filet d'omble chevalier poêlé, carottes, tartelette fine à l'oignon doux,
jus d'arêtes infusé au géranium rosat*



Tanaisie

Le thé de champignons parfumé à la feuille de tanaisie



Gaillet jaune

*Le veau du Velay poêlé à l'huile de gaillet,
les haricots de Gambonnet, jus infusé au serpolet et condiment framboise*



Les fromages d'Ardèche et d'Auvergne sélectionnés par nos soins



Un dessert à choisir dans notre carte



Mignardises 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