Les Entrees froides & chaudes

Retour de cueillette
Fricassée forestière et chou d'été, inspiration de la forêt,
beurre mousseux infusé à la sauge ananas

Lentilles vertes du Puy (AOP)
L'œuf poché fumé aux truffes noires (melanosporum)
sur un ragoût de lentilles vertes du Puy

Foie gras
Le foie gras de la maison Mitteault en deux façons :
dôme en fine gelée d'airelles, escalope poêlée et fruits secs

Les Poissons & Crustaces

Lotte
Queue de lotte bretonne grillée,
les courges du jardin de Gambonnet, sauce à la Syrah

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,
les courges du jardin et condiment citron
(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