

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

Russule belette (russula mustelina)

*Omble chevalier confit et sarrasin,
pomme d'api et sauce crémeuse à la fleur de cistre*



Trompettes de la mort (craterellus cornucopioides)

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



Sparassis crépu (sparassis crispa)

*Le sparassis en fricassée forestière et chou d'été,
beurre mousseux infusé à la sauge ananas*



Nonnette voilée (suillus luteus)

*Le médaillon de lotte bretonne grillé,
les courges du jardin de Gambonnet, sauce à la Syrah*



Tanaisie (tanacetum vulgare)

Le thé de champignons parfumé à la feuille de tanaisie



Cèpe edulis (boletus edulis)

*Noisette de chevreuil au praliné de cèpes,
l'épaule braisée, purée de panais et coings confits*



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