

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

Paté en Crouste

*Oreilles et pied de cochon confits, foie gras,
chutney aux fruits de saison*

Lentille et champignon

*Cromesquis de lentilles et champignons, jus de roquette,
sparassis crépu et chou chinois*

Sandre, verveine et mûre

*Ceuche de sandre, jus de citron, huile de géranium, verveine fraîche,
pickles et vinaigrette de mûres*

Les plats

Raie et carotte

*Millefeuille de raie et poireaux brûlés à la grenobloise,
déclinaison de carottes et jus herbacé*

Porcelet Tencois

*Rôti, rillettes en bouillon parfumé aux épices douces,
purée de céleri au citron confit, courge rôtie et pomme*

Pintade de Monsieur Raymond

*Poitrine rôtie, caillette de cuisse, polenta crémeuse aux cèpes,
brocolis et jus de braisage*

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

Poire et verveine

*Clafoutis poire, crémeux chocolat blanc parfumé à la verveine
et sorbet poire*

Chocolat et menthe

*Biscuit moelleux choco/menthe, ganache tendre chocolat
et sorbet menthe*

Pomme et noix

Biscuit dacquoise, pommes confites, praliné aux noix et glace praliné