

Découverte en dégustation des Saveurs du Printemps 2024

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mise en appétit,

Escargots d'Yssingeaux au gingembre,
gnocchis de vitelotte, pleurotes du Panicaud, sauce Ravigote.

Verpes de Bohème et textures de petits pois,
barigoule en écume, huile de ciboulette.

Omble Chevalier servi confit,
risotto de petit épeautre du Velay, condiment de gingembre,
bouillon de carotte.

Lotte et pomponette de choux aux artisons,
Fenouil, fleurette de safran de St Haon.

Une petite Pause

Agneau de Lozère, ses ris gratinés,
épinards en raviole de pomme de terre, jus au cumin des prés.

Pré dessert

Chocolat Oabika, poire et menthe poivrée.

Ou

Tarte au citron Cédrat parfumé au poivre de Sichuan, sorbet citron jaune et vert

Ce menu vous est proposé à 140 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 10€.

Odeurs, Couleurs et Saveurs du Printemps 2024

Mise en appétit,

Verpes de Bohème et ses textures de petits pois,
barigoule en écume et huile de ciboulette.

Ou

Duo d'asperges Bio de François, grillées et confites
cresson, cacahuète et sabayon au cacao blanc.

Omble Chevalier servi confit,
risotto de petit épeautre du Velay, condiment de gingembre,
bouillon de carotte.

Pièce noble de bœuf « Fin gras du Mézenc », jus au vin de Syrah,
pomme de terre et sa viennoise d'échalotes.
Effiloché de queue de bœuf, cœur de foie gras.

Ou

Agneau de Lozère, et ses ris gratinés,
Épinard en raviole de pomme de terre, jus au cumín des prés.

Pré dessert

Chocolat Oabika, poire et menthe poivrée.

Ou

Grain de Tiramisu, Amaretto et Whiskies

Ce menu vous est proposé à 108 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 10€.

PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Escargots d'Yssingeaux au gingembre,
Gnocchis de vitelotte, pleurotes du Panicaut et sauce ravigote.

Ou

Duo d'asperges Bio de François, grillées et confites
cresson, cacahuète et sabayon au cacao blanc.

Lotte et pomponette de choux aux artisons,
Fenouil, fleurette de safran de St Maon.

Ou

Longe de Veau de lait du plateau, la joue braisée en croque-monsieur,
Déclinaison de céleri et condiment de citron jaune.

Pré dessert

Grain de Tiramisu, Amaretto et Whiskies

Ou

Tarte au citron Cédrot parfumé au poivre de Sichuan, sorbet citron jaune et vert.

Ce menu vous est proposé à 78 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 10€.