

Découverte en dégustation de la fête des mères 2025

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

Mise en appétit,

Pressé de Foie gras marbré au porto,
pickles et toast brioché.

Mousserons des près en raviole,
tombée de fèves, écume de miso et condiment de persil au curry vert.

Saumon des eaux vives de Chanteuges,
radis, tamarin et fleurette de céleris au yuzu.

Sandre d'eaux douces,
variation de carotte, mourtayrol carotte et safran.

Une petite Pause

Agneau de Lozère, et son épaule braisée,
Déclinaison d'artichaut,
jus à la sarriette de notre jardin et condiment de citron jaune.

Pré dessert

Baba acidulé aux agrumes, curcuma et sorbet de pamplemousse.

Ce menu vous est proposé à 145 €

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

Odeurs, Couleurs et Saveurs de la fête des mères 2025

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

Mise en appétit,

Mousserons des près en raviole,
tombée de fèves, écume de miso et condiment de persil au curry vert.

Ou

Pressé de Foie gras marbré au porto,
pickles et toast brioché.

Saumon des eaux vives de Chanteuges,
radis, tamarin et fleurette de céleris au yuzu.

Pièce noble de bœuf « Fin gras du Mézenc », sauce seigleline,
Petits pois à la française.
Effiloché de bœuf, cœur de foie gras.

Ou

Agneau de Lozère, et son épaule braisée,
Déclinaison d'artichaut,
jus à la sarriette de notre jardin et condiment de citron jaune.

Pré dessert

Baba acidulé aux agrumes, curcuma et sorbet de pamplemousse.

Ce menu vous est proposé à 110€

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