

Découverte en dégustation des Saveurs du Printemps 2025

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

Mise en appétit,

Grenouilles du Fenouillet en beignet,
Mélímélo de lentilles blonde et beluga, velouté aïgo-saou.

Verpes de Bohème et ail des ours,
onctueux de vin jaune et brioche perdue.

Omble Chevalier servi confit,
Quinoa de printemps, blettes parfumées au citron jaune, coulis de cresson.

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

Une petite Pause

Agneau de Lozère, et son épaule braisée,
Champignons en raviole de pomme de terre,
jus à la sarriette de notre jardin et condiment d'ail noir

Pré dessert

Le chocolat millot et la sarrasin,
tarte soufflé au chocolat, sorbet d'aneth pour la fraîcheur.

Ou

Pavolva de kiwi, céréales et condiment de citron 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 2025

Mise en appétit,

Verpes de Bohème et ail des ours,
onctueux de vin jaune et brioche perdue.

Ou

Duo d'asperges Bio de François, grillées et confites,
cacahuète et sabayon de coriandre.

Omble Chevalier servi confit,

Quinoa de printemps, blettes parfumées au citron jaune, coulis de cresson.

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,

Champignons en raviole de pomme de terre,

jus à la sarriette de notre jardin et condiment d'ail noir

Pré dessert

Alliance de poire et de shiso, caramel et chocolat Dulcey.

Ou

Le chocolat millot et la sarrasin,

tarte soufflé au chocolat, sorbet d'aneth pour la fraîcheur.

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,

Grenouilles du Fenouillet en beignet,
Mélimélo de lentilles blonde et beluga, velouté aïgo-saou.

Ou

Duo d'asperges Bio de François, grillées et confites,
cacahuète et sabayon de coriandre.

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

Ou

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

Pré dessert

Alliance de poire et de shiso, caramel et chocolat Dulcey.

Ou

Pavolva de kiwi, céréales et condiment de citron vert.

Ce menu vous est proposé à 78 €

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

CARTE

Entrées

Grenouilles du Fenouillet en beignet,
Mélímélo de lentilles blonde et beluga, velouté aïgo-saou. 33 €

Duo d'asperges Bio de François, grillées et confites,
cacahuète et sabayon de coriandre. 28 €

Poisson

Omble Chevalier servi confit,
Quinoa de printemps, blettes parfumées au citron jaune, coulis de cresson. 38 €

Viandes

Longe de Veau de lait du plateau, la joue braisée en croque-monsieur,
Déclinaison de céleri et condiment de cidre fermier. 45 €

Pièce noble de bœuf « Fin gras du Mézenc », sauce seigleline,
Petits pois à la française.
Effiloché de bœuf, cœur de foie gras. 52 €

Desserts

Chariot de fromages affinés 20 €

Alliance de poire et de shiso, caramel et chocolat Dulcey. 25 €

Pavlova de kiwi, céréales et condiment de citron vert. 22 €