

Découverte en dégustation des Saveurs du Printemps 2025

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

Mise en appétit,

Tomate noire de Crimée confite,
Tomate ananas et Brioche perdu.

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

Saumon des eaux vives de Chanteuges servi confit,
fenouil, bouillon hanoï et gingembre.

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.

Ou

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

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

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

Variation de courgettes,
pesto de courgettes, mousse de piquillos et anchoyade.

Saumon des eaux vives de Chanteuges servi confit,
Fenouil, bouillon Hanoï et gingembre.

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

Harmonie de Fraises et de thé matcha,
brousse de Lozère parfumée au poivre timuth.

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

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

Mises en appétit,

Tomate noire de Crimée confite,
Tomate ananas et Brioche perdu.
Ou

Variation de courgettes,
pesto de courgettes, mousse de piquillos et anchoyade.

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

Baba acidulé aux agrumes, curcuma et sorbet de pamplemousse.
Ou

Harmonie de Fraises et de thé matcha,
brousse de Lozère parfumée au poivre timuth.

Ce menu vous est proposé à 78 €

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

CARTE

Entrées

Mousserons des près en raviole,
Tombée de fèves, écume de miso et condiment de persil au curry vert. 30 €

Variation de courgettes,
Pesto de courgettes, mousse de piquillos et anchoyade. 28 €

Poisson

Saumon des eaux vives de Chanteuges servi confit,
Fenouil, bouillon Hanoï et gingembre 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,
Effiloché de bœuf, cœur de foie gras. 52 €

Desserts

Chariot de fromages affinés 20 €

Le chocolat millot et la sarrasin, sorbet d'aneth pour la fraîcheur. 35 €

Harmonie de Fraises et de thé matcha, brousse de Lozère. 22 €