

Découverte en dégustation des Saveurs de l'Automne 2026

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

Mise en appétit,

Artichaut poivrade

crèmeux de Cantal entre deux, anchois vinaigrés et estragon.

Différentes textures de Céleri,

tuile et émulsion de sarrasin, condiment d'ail noir.

Saumon des eaux vives de Chanteuges servi confit,

Courgettes, pignons de pin et bouillon à la menthe des ruisseaux.

Lieu jaune de ligne,

Variation de chou-fleur, condiment grenobloise.

Une petite Pause

Agneau de Lozère, et son épaule braisée,

Petit épeautre du Velay,

barigoule de girolles et jus d'agneau au romarin.

Pré dessert

Différentes textures de maïs, citron et foin.

Ou

Variations de Figue, reine des près et noix.

Ce menu vous est proposé à 150 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 12€.

Accord mets et vins (6 verres) : 80€ par personne

Accord mets et boissons gastronomiques sans alcool (6 verres) : 60€ par personne

Odeurs, Couleurs et Saveurs de l'Automne 2026

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

Mise en appétit,

Différentes textures de Céleri,

tuile et émulsion de sarrasin, condiment d'ail noir.

Ou

Gravelax d'Omble chevalier sur une gelée de céleri
taboulé de quinoa, haricots verts et beurre, vinaigrette de cassis.

Saumon des eaux vives de Chanteuges servi confit,

Courgettes, pignons de pin et bouillon à la menthe des ruisseaux.

Suprême de caille et la cuisse en effilochée comme un tajine,

Déclinaison de maïs, condiment d'échalote au curry.

Ou

Agneau de Lozère, et son épaule braisée,

Petit épeautre du Velay,

barigoule de girolles et jus d'agneau au romarin.

Pré dessert

Différentes textures de maïs, citron et foin.

Ou

Alliance de chocolat noir et d'olives,

fraîcheur de fenouil.

Ce menu vous est proposé à 115 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 12€.

Accord mets et vins (4 verres) : 60€ par personne

Accord mets et boissons gastronomiques sans alcool (4 verres) : 45€ par personne

PLAISIR GOURMAND

Mise en appétit,

Artichaut poivrade

crémeux de Cantal entre deux, anchois vinaigrés et estragon.

Ou

Gravelax d'Omble chevalier

sur une gelée de céleri
taboulé de quinoa, haricots verts et beurre, vinaigrette de cassis.

Lieu jaune de ligne,

Variation de chou-fleur, condiment grenobloise.

Ou

Longe de Veau de lait du plateau, la basse côte en croque-monsieur,

Déclinaison de brocolis et houmous de paprika.

Pré dessert

Variations de Figue, reine des prèes et noix.

Ou

Alliance de chocolat noir et d'olives,
fraîcheur de fenouil.

Ce menu vous est proposé à 80 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 12€.

CARTE

Entrées

Différentes textures de Céleri,
tuile et émulsion de sarrasin, condiment d'ail noir. 28 €

Gravelax d'Ombre chevalier sur une gelée de céleri
taboulé de quinoa, haricots verts et beurre, vinaigrette de cassis. 28 €

Poisson

Saumon des eaux vives de Chanteuges servi confit,
Courgettes, pignons de pin et bouillon à la menthe des ruisseaux. 38 €

Viandes

Suprême de caille et la cuisse en effilochée comme un tajine,
Déclinaison de maïs, condiment d'échalote au curry. 52 €

Desserts

Chariot de fromages affinés 24 €

Différentes textures de maïs, citron et foin. 26 €

Variations de Figue, reine des près et noix. 28 €