

Découverte en dégustation des Saveurs de l'Été 2026

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

Mise en appétit,

Tomate bleue servie confite,
bisque de tomate et langoustines, condiment de citron jaune.

Mille feuille de cochon,
Salade chaude de lentilles vertes du Puy en Velay, cornichon.

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

Sandre grillé à la plancha,
Variation d'aubergines, velours de basilic.

Une petite Pause

Agneau de Lozère, et son épaule braisée,
Petit épeautre du Velay,
barigoule de giroilles et jus d'agneau au romarin.

Pré dessert

Le chocolat Ilanka et la brebis,
praliné au grué de cacao.
Ou
Variations de rhubarbe, mélisse et concombre.

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 personnes

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

Odeurs, Couleurs et Saveurs de l'Été 2026

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

Mise en appétit,

Tomate bleue servie confite,
bisque de tomate et langoustines, condiment de citron jaune.

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 fraise, yaourt grec et livèche.

Ou

Le chocolat llanka et la brebis,
praliné au grué de cacao.

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 personnes

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

PLAISIR GOURMAND

Mise en appétit,

Mille feuille de cochon,

Salade chaude de lentilles vertes du Puy en Velay, cornichon.

Ou

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

Sandre grillé à la plancha,

Variation d'aubergines, velours de basilic.

Ou

Longe de Veau de lait du plateau, la basse côte en croque-monsieur,
Déclinaison de brocolis et houmous de paprika.

Pré dessert

Différentes textures de fraise, yaourt grec et livèche.

Ou

Variations de rhubarbe, mélisse et concombre.

Ce menu vous est proposé à 80 €

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

CARTE

Entrées

- Mille feuille de cochon,
Salade chaude de lentilles vertes du Puy en Velay, cornichon. 35 €
- 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

- Agneau de Lozère, et son épaule braisée,
Petit épeautre du Velay, barigoule de girolles et jus d'agneau au romarin. 52 €

Desserts

- Chariot de fromages affinés 24 €
- Différentes textures de fraise, yaourt grec et livèche. 26 €
- Variations de rhubarbe, mélisse et concombre. 26 €