

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.

Artichaut poivrade
crèmeux de Cantal entre deux, anchois vinaigrés et estragon.

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 girolles et jus d'agneau au romarin.

Pré dessert

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

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

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

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.

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

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