

Découverte en dégustation des Saveurs du Printemps 2026

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

Mise en appétit,

Asperges vertes Bio de François, grillées et croquantes,
crèmeux de sapin, écume d'asperge blanche.

Verpes de Bohème et son soufflé au Cantal,
onctueux de vin jaune, huile d'ail des ours.

Omble Chevalier servi confit,
Kasha parfumé au citron, coulis de blettes et sabayon sésame-gentiane.

Queue de Lotte,
variation de fenouil, velours de crevette grise.

Une petite Pause

Agneau de Lozère, et son épaule braisée,
Textures de carotte,
jus à au cumin des près et Shitaké de St Hostien.

Pré dessert

Le chocolat Ilanka et la brebis,
praliné au grué de cacao.
Ou
Asperges vertes et blanches, noisette et orge maltée.

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 du Printemps 2026

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

Mise en appétit,

Verpes de Bohème et son soufflé au Cantal,
onctueux de vin jaune, huile d'ail des ours.

Ou

Asperges vertes Bio de François, grillées et croquantes,
crèmeux de sapin, écume d'asperge blanche.

Omble Chevalier servi confit,

Kasha parfumé au citron, coulis de blettes et sabayon sésame-gentiane.

Pièce noble de bœuf « Fin gras du Mézenc », jus infusé à la cacahuète,

Pomme de terre croustillante et échalote au vin rouge.

Effiloché de bœuf, cœur de foie gras.

Ou

Agneau de Lozère, et son épaule braisée,

Textures de carotte,

jus à au cumin des près et Shitaké de St Hostien.

Pré dessert

Différentes textures de fraise, yaourt grec et livèche.

Ou

Le chocolat Ilanka 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

Asperges vertes Bio de François, grillées et croquantes,
crèmeux de sapin, écume d'asperge blanche.

Queue de Lotte,

variation de fenouil, velours de crevette grise.

Ou

Ris de veau croustillant laqué au jus, sauce fleurette aux herbes du jardin.

Oignon, polenta et velours d'estragon.

Pré dessert

Différentes textures de fraise, yaourt grec et livèche.

Ou

Asperges vertes et blanches, noisette et orge maltée.

Ce menu vous est proposé à 80 €

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

CARTE

Entrées

Verpes de Bohème et son soufflé au Cantal,
onctueux de vin jaune, huile d'ail des ours. 35 €

Asperges vertes Bio de François, grillées et croquantes,
crèmeux de sapin, écume d'asperge blanche. 28 €

Poisson

Omble Chevalier servi confit,
Kasha parfumé au citron, coulis de blettes et sabayon sésame-gentiane. 38 €

Viandes

Pièce noble de bœuf « Fin gras du Mézenc », jus infusé à la cacahuète,
Pomme de terre croustillante et échalote au vin rouge.
Effiloché de bœuf, cœur de foie gras. 52 €

Desserts

Chariot de fromages affinés 24 €

Différentes textures de fraise, yaourt grec et livèche. 26 €

Asperges vertes et blanches, noisette et orge maltée. 26 €