

PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Coq en pâte au vin d'Auvergne et foie gras,
condiments au vin rouge et palets de fine gelée.

Lotte de rivière comme un gâteau moelleux,
orge perlé Bio et écume mousseuse de crustacés retour d'Asie.

Veau de lait fermier du marché de Costaros rôti et fondant :
jeunes pousses d'épinards, olives, tomates et jus à la Française.

Les fromages affinés

Pré dessert

Abricot du Roussillon, fromage blanc et romarin :
zéphir de fromage blanc et abricot, sorbet romarin et sauce caramel

Ce menu vous est proposé à 62 €

Hors week-end, ce menu peut être décliné de la façon suivante :

Mise en appétit,

Coq en pâte,

Lotte de rivière comme un gâteau moelleux,

orge perlé Bio et écume mousseuse de crustacés retour d'Asie,

Assiette de 3 fromages de pays, Pré-dessert, Dessert : 48 €

Odeurs Couleurs et Saveurs de l'Été 2015

Mise en appétit,

Ballotine de foie gras de canard de Limagne,
seiglu toasté et déclinaison de pomme et rhubarbe.

Ou

Millefeuille de tourteau,
maraîchère de pomme granny et légumes, léger bouillon de crevettes grises..

Ou

Tartare de veau de lait des fermes de Haute-Loire
la truffe d'Été en coulis, lamelles et sorbet, espuma de tomate ananas.

Tronçon de haut-bar laqué aux agrumes,

déclinaison autour de l'artichaut bouquet, délicate écume iodée..

Caille Impériale rôtie et servie en filets, crumble de cuisses aux amandes fraîches,
les pêches en quartier s dorés et sauce, étuvée de jeunes blettes.

Ou

Agneau de nos plateaux : selle rôtie sur l'os, côtelette servie rosée,
jus au thym serpolet et olives noires, mousseline d'aubergines et condiments.

Les fromages affinés

En attendant le dessert

Perles rouges et noires des monts du Velay,
perles de meringues noisettes, parfait noisettes en croustillant de gavottes
sorbet et écume citron vert.

Ou

Zephyr de lait du Gévaudan et citron, framboises,
espuma et coulis au foin, sorbet marbré framboise et yaourt de la ferme du Brancouny.

Ce menu vous est proposé à 75 €

« Les saveurs de l'été 2015 » en dégustation

Servis en portions légères pour l'ensemble des convives de la table.

Mise en appétit,

Ballotine de foie gras de canard de Limagne,
seigle toasté et déclinaison de pomme et rhubarbe.

Millefeuille de tourteau,
maraîchère de pomme granny et légumes, léger bouillon de crevettes grises.

Tronçon de haut-bar laqué aux agrumes,
déclinaison autour de l'artichaut bouquet, délicate écume iodée..

une petite pause

Caille Impériale rôtie et servie en filets, crumble de cuisses aux amandes fraîches,
les pêches en quartiers et sauce, étuvée de jeunes blettes.

Les fromages affinés.

En attendant le dessert.

Perles rouges et noires des monts du Velay,
Perles de meringues noisettes, parfait noisettes en croustillant de gavottes
Sorbet et écume citron vert.

Chocolat noir « Manjari » de Madagascar en différentes textures
et herbes du jardin (menthe et monarde) sur une tuile opaline croquante,
sorbet et coulis menthe, glace chocolat

Ce menu vous est proposé à 98 €