

Découverte en dégustation des Saveurs du Printemps 2022

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

Mise en appétit,

Cœur de laitue braisée,
blette, croustillant sarrazin et condiments pignon de pin.

Mousserons des prés, coquillages,
leur nage en écume, coulis de cresson.

Saumon des eaux vives de Chanteuges servi confit,
orge de printemps, beurre blanc au sureau.

Une petite Pause

Pièce noble de bœuf « Fin gras du Mézenc » grillée,
la joue servie confite, béarnaise et pomme darphin.

Pré dessert

Alliance de fraise et de citron jaune, glace au sésame noir.

Ou

Différentes textures d'Abricot,
Gianduja, Amande et Sorbet citron gingembre.

Ce menu vous est proposé à 110€

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 8€.