

Plaisir de la découverte

46 € (menu complet avec poisson ou viande)

56 € (menu complet avec poisson et viande)

La mise en bouche gourmande

Langoustines juste cuites au moment, petits légumes glacés à blanc

Fumet de crabes

Ou

L'escalope de foie gras de canard d'Auvergne rôtie à la plancha et fleur de sel

Chutney aux melons, abricots, raisins et hydromel du Velay, épices douces

Les canards élevés au Domaine de Limagne, village de Chappe en Auvergne

L'hydromel du Velay de Vincent Faure au village de Fay sur Lignon

Ou

L'étonnante assiette de saumon fumé de l'Arctique sauvage et espadon sauvage fumé

Citron vert, poivre du moulin et la délicieuse tranche de pain bio artisanal, beurre frais

Frédéric Matton à l'atelier de fumage au village de Craponne-sur-Arzon en Haute-Loire

Le délicieux granité au « Festejar » naturel et doux

Patrick Bouju notre vigneron d'Auvergne

Le ris de Veau braisé aux morilles en cassolette

Les mousselines gourmandes

Ou

L'Entrecôte de Charolais de l'Allier rôtie à la plancha

Sel de ferme du pays de Guérande

Les girolles poêlées et les légumes de l'été

Christophe Guibert notre paludier du pays de Guérande

Ou

Le filet d'Omble Chevalier des Cévennes braisé

Les pois du Cantal avec les asperges et la courgette

Ou

Déclinaison gourmande de joues de lotte rôties en surprise

Ou

Les aiguillettes de canard du Domaine de Limagne en Auvergne

Simplement saisies à la Plancha, vrai jus de viande

Pêches blanches confites au basilic et petit épeautre au fenouil

Le surprenant sorbet au basilic et pêches « maison »

Le chariot de nos fromages de Haute-Loire

Tartelette à la pêche jaune façon crème brûlée, sorbet plein fruits « maison »

Ou

Le biscuit moelleux et sa mousse à la pulpe de mangue au doux parfum du Velay

Sorbet à la menthe fraîche du jardin « maison »