

*Pour commencer le repas, les petits savoureux apéritifs,
petites cuillères légères, pour vous ouvrir l'appétit.
Vous poursuivrez avec : Le menu Entre Velay et Vivarais.*

Petits pois, féra et amanite des césars

*Sur une gelée de petits pois, le filet de féra confit à peine fumé aux épices de sapin,
marinade d'oranges.*



Courgettes et chanterelles de Rochepaule

*Courgettes gratinées au praliné de cèpe,
fricassée de girolles à l'amande fraîche, sabayon au goût grillé.*



La langoustine en Auvergne

*La truffole farcie d'une langoustine
servie à la façon d'une soupe aux herbes, crumble de lard.*



Le rouget et la cistre

*Filet de rouget poêlé à la feuille de cistre,
ragoût de coco au saucisson d'ici.*



Parfum de champignons

Le thé de champignons parfumé à la feuille de tanaïsie.



« Vedelou », Veau du Velay

*Le veau cuisiné en plusieurs façons (filet, rognons, ris de veau) rôti, poêlé,
quinoa vert et jus gentiane réglisse.*



Les fromages d'Ardèche et d'Auvergne affinés dans notre cave.

Ou

Assiette sur le thème des fromages de chèvre.



*Les douceurs avec les chauds, les glacés et les pâtisseries,
à choisir suivant votre gourmandise.*



Mignardises, chocolat aux cèpes et caviar de lentilles pour que la fête ne soit jamais finie.

*Nos champignons au menu peuvent varier d'un jour à l'autre
suivant les cueillettes de nos ramasseurs.*