

A LA CARTE

A partager à l'apéritif, notre spécialité...

Le Caviar du Velay®, blinis à la farine de Lentille

18 €

Les entrées

La Juliette des sables 100% iodée / caviar osciètre, huitre Amélie



Chicon, pomme, noix fraîches de Grenoble / miel et moutarde ancienne

Escargot d'Issy, beurre d'anis et persil / quelques cèpes

Bouillon « Vellave » à la ventrèche / feuille de pain au foin

Les plats

Cabillaud nacré / haricots tarbais, piquillos et chorizo de Pradelles



Notre pastorale de légumes / fruits et champignons du moment

Lapin de cabane et anguille fumée / crème de panais au beurre noisette

Le boudin noir « Galabart » / râpée stéphanoise et poire rôtie

Les fromages du pays au lait cru, certains affinés aux Artisous !

Une planche de notre sélection, gelée ou confiture des Marmottes

ou

notre interprétation « origin-ale ».

Les desserts

Notre pâtissière Elena apporte une grande attention à nos desserts.

Nous vous conseillons de les commander en début de repas.

Marron confit Imbert / whisky HL, glace à la Violine de Borée



Riz au lait de quinoa, coing, figue et citron confit

Promenade en sous-bois ... saveurs et douceurs de la forêt

La café bio et équitable, tout en douceurs sucrées

NOS MENUS

Au déjeuner

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 28 €

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert 37 €

En soirée

4 étapes 58€

(Choix d'une entrée, d'un plat, notre interprétation d'un fromage d'Auvergne et un dessert)

6 étapes - menu servi pour l'ensemble de la table 74€

Laissez-vous guider ...

Accord mets et vins possible pour ce menu 39€

Le plat d'exception du moment

Poêlée de cèpes ou girolles de Lozère 12€ / 100g



Plats « Veg-Anicia »

Du plaisir, rien que du plaisir..Végétal