

Nos menus



Au déjeuner	€
° Formule 2 plats	30
° Entrée-plat-dessert	39

Le plat d'exception du moment

Au creux de l'oreille ...	
Côte de bœuf Limousine maturée	98 / kg
Côte de bœuf AOP Fin Gras du Mézenc	98 / kg

Plats « Veg-Anicia »

Du plaisir, rien que du plaisir...Végétal

Verre de vin	9 à 12
--------------	--------

Le choix de nos produits est le fruit d'une étroite collaboration avec nos fournisseurs et petits producteurs.

Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des saisons.

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France ou au sein de l'Union Européenne.

Nos gibiers sont d'origine France, sauf la Grouse.

Tous nos poissons, coquillages et crustacés sont issus de la pêche raisonnée et d'élevage en bassin naturel.

Prix net en euros, taxes et service compris.
Nous mettons à disposition les informations relatives aux
allergènes.

LA CARTE

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

Le Caviar du Velay®, blinis à la farine de Lentille	18
---	----

Les entrées

Tartare de melons, avocat et chorizo de Laurent Montagné	13
 Gaspacho de concombre, vierge de menthe fraîche, feuille de pain	12
Panacotta d'artichaut barigoule, anguille fumée, amandes fraîches	14

Les plats

Maquereau mariné, graines de moutarde et café, espuma parmentier	25
 Notre pastorale de légumes et fruits divers d'été	24
Pièce de Vedelou grillée, ratatouille revisitée, jus au Serpollet	27

Les fromages paysans au lait cru, certains affinés aux Artisous !

Une sélection de fromages, confiture du Domaine des Marmottes	9
---	---

Les desserts

Les meules de foin du Mézenc, confiture de lait, fleur de sel	9
 Les perles rouges du moment, gelée d'écorce citron	9
Les fruits de la vallée du Rhône, chantilly miel, huile d'olive	9
Le café gourmand, tout en douceurs sucrées	9

Menus Inspiration Gourmande... « Sur le Chemin »



LA CARTE

Au diner	€
◦ 4 étapes	54
(Découverte de la lentille verte du Puy, choix d'une entrée, d'un plat, fromages d'Auvergne ou dessert)	
◦ 6 étapes	72
(Laissez-vous guider !)	
Accord mets et vins possible pour ce menu	36

Le plat d'exception du moment

Aux creux de l'oreille...	
Côte de bœuf Limousine maturée	98 / kg
Côte de bœuf AOP Fin Gras du Mézenc	98 / kg

Plats « Veg-Anicia »

Du plaisir, rien que du plaisir...Végétal

Verre de vin	9 à 12
--------------	--------

Le choix de nos produits est le fruit d'une étroite collaboration avec nos fournisseurs et petits producteurs.

Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des saisons.

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France ou au sein de l'Union Européenne.

Nos gibiers sont d'origine France, sauf la Grouse

Tous nos poissons, coquillages et crustacés sont issus de la pêche raisonnée et d'élevage en bassin naturel.

Prix net en euros, taxes et service compris.
Nous mettons à disposition les informations relatives aux
allergènes.

Les entrées

	€
Tartare de melons, avocat et chorizo de Laurent Montagné	15
 Gaspacho de concombre, vierge de menthe fraîche, feuille de pain	14
Panacotta d'artichaut barigoule, anguille fumée ; amandes fraîches	17

Les plats

Maquereau mariné, graines de moutarde et café, espuma parmentier	27
 Notre pastorale de légumes et fruits divers d'été	26
Pièce de Vedelou grillée, ratatouille revisitée, jus au Serpollet	30

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

Une sélection de fromages, gelée ou confiture des Marmottes	11
Ou	
Notre interprétation « origin-ale ».	9

Les desserts

Les meules de foin du Mézenc, confiture de lait, fleur de sel	11
 Les perles rouges du moment, gelée d'écorce citron	11
Les fruits de la vallée du Rhône, chantilly miel, huile d'olive	11