

## Nos menus



Au déjeuner	€
° Formule 2 plats	30
° Entrée-plat-dessert	39
*Pâté en croûte entier suppl. formule	7

### Les plats d'exception du moment

Au creux de l'oreille ...	
Côte de bœuf Limousine maturée	98 / kg
Poêlée de champignons sauvages (150gr)	15
Truffe du moment "Tuber Incinatom	10

### 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

### Apartager à l'apéritif, notre spécialité...

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

### Les entrées

Bouillon « Vellave » à la ventrèche de cochon/ feuille de pain au foin 13

 Crème de potiron, trompette et truffe d'Automne, copeaux de Valcivière 12

Tartare d'huîtres et St Jacques française, poireau brûlé / ail noir 17

### Les plats

Le Silure de Loire cuisiné comme un civet à l'Anjou de Gérard 26

 Notre pastorale de légumes, champignons et fruits divers d'automne 24

Caille farcie, confite aux baies de genièvre et laurier, navet et coing 26

### Les fromages paysans au lait cru, certains affinés aux Artisans!

Une sélection de fromages, confiture du Domaine des Marmottes 10

### Les desserts

Le marron Imbert, whisky des Bughes, glace à la violine de Borée 10

 Pavlova végétale aux agrumes, pâte de Kumquat / mousse sésame 10

Promenade en sous-bois... saveurs et douceurs de la forêt 10

Le café gourmand, tout en douceurs sucrées 10

## 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	75
(Laissez-vous guider !)	
Accord mets et vins possible pour ce menu	36

### Les plats d'exception du moment :

Côte de bœuf Limousine maturée	98 / kg
Poêlée de champignons sauvages (150gr)	15
Truffe du moment "Tuber Incinatom"	10

### 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

Bouillon « Vellave » à la ventrèche de cochon/ feuille de pain au foin	15
 Crème de potiron, trompette et truffe d'Automne, copeaux de Valcivière	14
Tartare d'huîtres et St Jacques française, poireau brûlé / ail noir	18

### Les plats

Le Silure de Loire cuisiné comme un civet à l'Anjou de Gérard	29
 Notre pastorale de légumes, champignons et fruits divers d'automne	26
Caille farcie, confite aux baies de genièvre et laurier, navet et coing	29

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

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

### Les desserts

Le marron Imbert, whisky des Bughes, glace à la violine de Borée	11
 Pavlova végétale aux agrumes, pâte de Kumquat / mousse sésame	11
Promenade en sous-bois... saveurs et douceurs de la forêt	11