



NOS MENUS

Au déjeuner

- Entrée-plat-dessert **37€**
- Formule 2 plats **28€**

Le plat d'exception du moment **12€/100g**

Poêlée de cèpes ou girolles de Lozère

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 **18€**

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

Les entrées


Céviche de Mulet, pickles et condiments **14€**

 Velouté de potiron à l'huile de noisette, copeaux de Valcivières **12€**

Dodine de foie gras de canard au naturel, gelée de Ripopée
(supplément de 5€ en formule) **18€**

Les plats

Effeillé de Lieu Jaune au beurre de persil, pomme purée **26€**

 Notre pastorale de légumes / fruits et champignons du moment **24€**

Daube de cochon de Haute-Loire, « Papillons » à la châtaigne **25€**

Les fromages du pays au lait cru, **10€**

certains affinés aux Artisans !

Une planche de notre sélection, gelée ou confiture des Marmottes

Les desserts **10 €**

Notre pâtissière Elena apporte une grande attention à nos desserts.

Nous vous conseillons de les commander en début de repas.

Tarte Bourdaloue, crème glacée du jour

 Composition de fruits frais de saison, sirop de verveine

Mousse aux chocolats « Grands crus de la maison Weiss »

Les glaces et sorbets d'Elena