

MENUS

Uniquement le midi :

● Menu du marché

Entrée / Plat OU Plat / Fromage ou Dessert 26

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert 35

🌿 Menu « Veg-Anicia »

Du plaisir, rien que du plaisir ... Végétal

Entrée / Plat / Dessert 35

Uniquement le soir :

Menu « Inspiration Gourmande »

Un menu en 5 services concocté par François Gagnaire 69

pour l'ensemble de la table

Accord mets et vins possible pour ce menu 45

Inspiration Gourmande... avec le plat d'exception 85

Verre de vin 9 à 12

Nous vous informons que pour toute demande de partage de plat, un supplément peut être appliqué.

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.

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

Les bouchées apéritives à partager

Salaisons d'Auvergne 10

Rillettes de porc de Haute Loire 7

Les Poissons fumés et marinés 12

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

Les entrées

● Concombre, fêta, avocat / Kalamata / Tagette 17

● Œuf de ferme mimosa / feuilles d'oreille de cochon 18

● Soupe Paysanne du Velay au lard fumé, feuille de pain 17

Civet de foie gras de canard au vin de Syrah / servi en cassolette 23

La Juliette des sables 100 % iodée / caviar osciètre / huitre- oursin 28

Les plats

● Pastorale de légumes / Fruits et Champignons du moment 27

● Pot au feu de Bœuf « Fin Gras » AOP au foin du Mézenc 29

● Maigre de Méditerranée « Souvenir d'Alain Chapel » 28

Fine Tourte blonde de Pigeon et foie gras truffé, sauce Rouennaise 42

Omble chevalier / fumet arabica réglisse / scorsonère frit et confit 36

● Les fromages du pays

Les tomes de Vache au lait cru affinées aux artisans. unique à Paris ! 12

La Fourme de Valcivières (fromage des estives de la région d'Ambert)

Les Brebis de Tressac et Polignac

Le « Severac » Tome 100% lait de Salers

Les Chèvres de Haute-Loire

Le Saint-Nectaire fermier...

Les desserts

Notre cheffe pâtissière Elena apporte une grande attention à nos desserts.

Nous vous conseillons de les commander en début de repas.

● Baba bouchon / eau de vie de Prune « Couderc », crème Mascarpone 10

● Risotto Carnaroli crémeux au lait d'avoine, confit pomme et poire 10

● Le café / tout en douceurs sucrées 10

Tarte soufflée à la Verveine Pagès, sorbet framboise 12

Le Pot de Perette ... renversé ! Bottes de foin glacées, chocolat Ceiba 13