

LES ENTREES FROIDES & CHAUDES

Dans la tradition de Margaridou

La traditionnelle brochette Margaridou composée de ris de veau, morillons et jambon, ses deux beurres

80€



Ecrevisses et reine des prés

Les écrevisses en deux assiettes :

salade de haricots relevée au sel de gaillet, mousseuse à la reine des prés

75€

LES LEGUMES, CEREALES, LEGUMINEUSES

Lentilles vertes du Puy

Ragout de lentilles vertes du Puy aux truffes (melanosporum) et œuf de poulette poché

80€



Retour de Cueillette

Les ravioles forestières, déclinaison de champignons du plateau ardéchois, son beurre de carotte acidulé

70€

LES POISSONS & CRUSTACES

Homard breton

Cassoulet de homard en deux façons : aux pois blonds de la planèze et cervelas aux cèpes, les pincés en marinère de charbonniers

95€



Turbot de ligne

Le tronçon de turbot cuit en croûte de sapin, les cèpes rôtis

98€

LES VIANDES & VOLAILLES

Agneau du plateau

*Selle d'agneau cuite en croûte de foin du plateau,
épices au loup, légumes de notre jardin
(Pour 2 personnes, 30 minutes d'attente)*

180€



Bœuf du Mézenc

*Pièce de bœuf poêlée aux baies de sureau,
des pommes bonne bouche*

95€



Pigeon

*Pigeonneau de la Vocance en croûte de noix,
les courges du jardin de Gambonnet*

92€

LES FROMAGES

Les fromages suivant votre goût, frais fermier (vache et chèvre)

20€



Notre assiette gourmande autour des fromages d'Auvergne et d'Ardèche

25€



*Les fromages du Vivarais et d'Auvergne affinés par nos soins,
qu'on accompagne de fruits secs et marmelades*

25€

LES DESSERTS

*La carte des sucrés avec les chauds, les glacés et les pâtisseries
(carte des desserts)*

40€

Et petites mignardises de fin de repas et chocolat au parfum champignon