

*Prélude du repas avec balade en forêt,
la lentille verte du Puy et les cuillères gourmandes*

Russule belette (russula mustelina)

*La langoustine en deux préparations :
marinée et coulis de poire acidulé, rôtie et sauce crémeuse à la reine des prés*



Les charbonniers (tricholomes prétentieux)

*Marinière de tricholomes aux herbettes,
noix de Saint Jacques poêlées*



Cueillette du jour

*Sur un crémeux truffé, les champignons de cueillette
au jus de légumes fermenté*



Chanterelles grises et modestes (cantharellus tubaeformis et lutescens)

*Filet d'omble chevalier cuit à la peau, deux chanterelles,
pois blonds de la Planèze au butternut, jus à la verveine*



Tanaisie et champignons

Le thé de champignons parfumé à la feuille de tanaisie



Les champignons du ramasseur

*Le filet de pintade des frères Raymond aux raisins,
chou d'automne et condiment aux noix*



Les fromages d'Ardèche et d'Auvergne affinés par nos soins



Les douceurs avec les chauds, les glacés et les pâtisseries



Mignardises, chocolat aux cèpes et dôme de lentilles pour que la fête ne soit jamais finie

Ce menu est servi pour :

310 €

(service et taxe inclus)



*Les différentes variétés de champignons peuvent varier suivant les cueillettes
et les caprices de dame nature, merci pour votre compréhension.*

Ce menu vous est servi pour l'ensemble de la table