

## ***LES ENTREES FROIDES & CHAUDES***

### *Dans la tradition de Margaridou*

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

**80€**



### *Araignée et langoustine*

*Effiloché d'araignée de mer et bouillon fermenté à la cistre, beignet de crustacés aux châtaignes*

**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*

*Notre homard façon « potée auvergnate » avec le cervelas aux cèpes, les pinces en bouillon au parfum de géranium rosat.*

**95€**



### *Turbot de ligne*

*Le tronçon de turbot cuit en croûte de sapin, sabayon aux cèpes et cardons épineux.*

**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€**



### *Retour de chasse*

*La tourte de gibier de la semaine (chevreuil, colvert, ...)  
poire Louise Bonne rôtie*

**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*