

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

***Agaric bispore (agaricus bisporus)***

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



***La tradition des cèpes séchés (boletus edulis)***

*Cardons épineux du jardin, Saint Jacques rôtie,  
sabayon au goût grillé*



***Cueillette du jour***

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



***Girolles (cantharellus cibarius)***

*Le filet de rouget cuit sur lit de lichen,  
carottes nouvelles et beurre au géranium rosat*



***Tanaisie et champignons***

*Le thé de champignons parfumé à la feuille de tanaisie*



***Chanterelles grises (cantharellus tubaeformis)***

*Le dos de chevreuil au praliné de cèpes,  
croustillant d'héliantis et salsifis, genièvre des montagnes*



*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*