

*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