

Découverte en dégustation des Saveurs du Printemps 2025

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mise en appétit,

Duo d'asperges Bio de François, grillées et confites,
cacahuète et sabayon de coriandre.

Verpes de Bohème et ail des ours,
onctueux de vin jaune et brioche perdue.

Omble Chevalier servi confit,
Quinoa de printemps, blettes parfumées au citron jaune, coulis de cresson.

Sandre d'eaux douces,
variation de carotte, mourtayrol carotte et safran.

Une petite Pause

Agneau de Lozère, et son épaule braisée,
Champignons en raviole de pomme de terre,
jus à la sarriette de notre jardin et condiment d'ail noir

Pré dessert

Le chocolat millot et la sarrasin,
tarte soufflé au chocolat, sorbet d'aneth pour la fraîcheur.

Ou

Alliance de poire et de shiso, caramel et chocolat Dulcey.

Ce menu vous est proposé à 140 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 10€.

Odeurs, Couleurs et Saveurs du Printemps 2025

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mise en appétit,

Verpes de Bohème et ail des ours,
onctueux de vin jaune et brioche perdue.

Ou

Duo d'asperges Bio de François, grillées et confites,
cacahuète et sabayon de coriandre.

Omble Chevalier servi confit,

Quinoa de printemps, blettes parfumées au citron jaune, coulis de cresson.

Pièce noble de bœuf « Fin gras du Mézenc », sauce seigleline,

Petits pois à la française.

Effiloché de bœuf, cœur de foie gras.

Ou

Agneau de Lozère, et son épaule braisée,

Champignons en raviole de pomme de terre,

jus à la sarriette de notre jardin et condiment d'ail noir

Pré dessert

Le chocolat millot et la sarrasin,

tarte soufflé au chocolat, sorbet d'aneth pour la fraîcheur.

Ou

Alliance de poire et de shiso, caramel et chocolat Dulcey.

Ce menu vous est proposé à 108 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 10€.