

L'été commence le 9 juin...

Menu éphémère

.L'œuf

Parfait à 63°, Label Rouge de Haute Loire, soupe froide de petit pois parfumée à la menthe, huile au chorizo

Ou

.Tomates

Multicolores en salade, Mozzarella Di Buffala, sorbet tomate & basilic



.Canard

Magret du Sud-Ouest cuit doucement, aigre-doux pêche & verveine

Ou

.Daurade

Royale, grillée à la plancha, vierge de légumes au combawa & fines herbes

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture selon l'inspiration du chef.



.Fromages

Sélection de fromages affinés de notre région

Ou

.Perles Rouges

Fruits rouges aux naturels, panna cotta vanille citron vert

Ou

.BigChou

Chou & craquelin, crème fouettée vanille et marron, crème de marron d'Ardèche, marrons glacés, glace marron

Entrée + plat ou plat + dessert : **23€**
Servi uniquement en semaine

Entrée + plat + dessert : **29,50€**

Prix nets-service compris
Le règlement s'effectue à table, merci.



L'été commence le 9 juin...

Inspiration gourmande

.Foie gras

IGP du Sud-Ouest, mi-cuit, compotée d'oignons à la framboise et coriandre, brioche tiède de Mr Bouquet
Ou

.Gambas

En croustillant, taboulé végétal à la Lentille Verte du Puy, pickles de légumes



.St Jacques

Snackées à la plancha & flambées au pure malt « Home-Distiller » de Solignac sur Loire
Ou

.Veau

De Haute-Loire cuit à 53° puis rôti, jus à la morille

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture selon l'inspiration du chef.



.Fromages

Sélection de fromages affinées de notre région



.Fraise

En Pavlova, confit de fraises, piment d'Espelette sorbet fraise
Ou

.Choca'huete

Entremet chocolat & cacahuète, glace chou chou



Entrée + plat + fromage + dessert : **38€**



Prix nets-service compris
Le règlement s'effectue à table, merci.