

Entrées

Les coquillages

Cuisinés avec les légumes du potager de l'Abbé Rozier 32€

Crevettes de profondeur

*Marinées au poivre tímút, crémeux de fenouil,
bouillon infusé aux baies* 32€

Foie gras de canard

Escalopes et racines confites sur des graines d'orges et arabicas torréfiés 36€

Les champignons

Cochon fermier, truffe blanche, chartreuse de champignons et châtaignes 40€

Truffe noire

Crème Soubise et ris de veau braisés en pithiviers 42€

Poissons

Omble Chevalier

Confit à la fève de cacao, coulis d'herbes fraîches 44€

Truite farío

Crémeux d'oseille, bouillon d'écrevisses et petit épeautre 42€

Pêche de petit bateau

Beurre de champignons, légumes en papillote, infusion de pousses de sapin 44€

Viandes et Volaille

Colvert

Infusion de coing, jus perlé

Cuisses confites dans un œuf au blé dur

110€

Pour 2 en 2 services

Bœuf de Haute-Loire affiné

Boulangère fumée au bois de genévrier

52€

Pigeonneau d'élevage traditionnel

Pain croustillant aux champignons et fruits épicés

48€

Agneau des montagnes de la Haute Loire

Petits farcis de légumes du jardin de l'Abbé Rozier

46€

En 2 services

Fromages

Saint-Marcellin affiné

12€

Sélection de fromages fermiers affinés, servis au chariot

18€

Desserts

Grands crus de cacao de la Maison Bonnat

Chuaoglacé et Ceylan légèrement fumé

22€

La Pomme

Cuite au four, meringue, céleri et cidre fermier

20€

Fève de cacao

Gelée d'herbes, croustillant de livèche et sarrasin

22€

Gourmandise

Autour de fruits de saison

20€

Prix nets service compris

Menu Renaissance

Les coquillages

Cuisinés avec les légumes du potager de l'Abbé Rozier



Truite fario

Crèmeux d'oseille, bouillon d'écrevisses et petit épeautre



Bœuf de Haute-Loire affiné

Boulangère fumée au bois de genévrier



Sélection de fromages fermiers affinés, servis au chariot



Gourmandises

Autour de fruits de saison

105€

Menu Les Loges

- Préparé pour deux -

Crevettes de profondeur

*Marinées au poivre tímút, crémeux de fenouil,
bouillon infusé aux baies*



Omble Chevalier

Confit à la fève de cacao, coulis d'herbes fraîches



Foie gras de canard

Escalopes et racines confites sur des graines d'orges et arabicas torréfiés



Pigeonneau d'élevage traditionnel

Pain croustillant aux champignons et fruits épicés



Sélection de fromages fermiers affinés, servis au chariot



Grands crus de cacao de la Maison Bonnat

Chuaó glacé et Ceylan légèrement fumé

145€

Prix nets service compris