

L'AMUSE-BOUCHE

LA TRUITE FARIO BIO De Saint-Diéry légèrement fumée
Rutabaga au miel/ Champignons acidulés

et/ou

LES ESCARGOTS DES MURAILLES Sautés au gingembre
Pulpe de cédrat/ Consommé de topinambours à l'huile de noisette

LE MERLU DE LIGNE Cuit à la vapeur de verveine
Céleris tubéreux/ Sauce au vin blanc et corail d'oursin

et/ou

LE FILET DE BOEUF Rôti au laurier
Choux rouge/ Betterave/ Jus au vin de myrtilles

LE SAINT-NECTAIRE FERMIER Servi chaud
Chutney d'oignons rouges/ Poivre Tchuly
(Servi en supplément du menu 6€)

LE PRÉ-DESSERT

LE MARRON DE L'ARDÈCHE En palet chocolaté
Flambeau de marron confit/ Crème glacée au café et whisky

LE PUY DE DÔME: Entrée/ Seconde Entrée/ Poisson/ Viande/ Dessert 76€

LE TRAVERSIN: Entrée/ Poisson/ Viande/ Dessert 64€

LE PARIOU: Entrée/ Plat / Dessert 53€