

## Nos menus

### Au déjeuner

- Formule Entrée - Plat 35
- Entrée - Plat - Dessert 42

### Le plat d'exception du moment

Aux creux de l'oreille...

- Côte de bœuf AOP Fin Gras du Mézenc (2 ou 3 pers.) 120€/kg
- Les truffes noires de Jean Garcia 10€ les 3g

### Plats « Veg-Anicia »

Du plaisir, rien que du plaisir...Végétal

Verre de vin 9 à 12

Le choix de nos produits est le fruit d'une étroite collaboration avec nos fournisseurs et petits producteurs.

Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des saisons.

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France

Tous nos poissons, coquillages et crustacés sont issus de la pêche raisonnée et d'élevage en bassin naturel.

Prix net en euros, taxes et service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.

Février 2024

## LA CARTE

### A partager à l'apéritif, notre spécialité...

Le Caviar du Velay®, blinis à la farine de Lentille 20

### Les entrées

Jeune poireau brûlé, vinaigrette d'huitre Tarbouriech, Mélando 22

 Radis Kale, pickles et pousses aromatiques, entièrement végétal 19

Raviole de foie gras et artichaut, émulsion de champignon crème 23

### Les plats

Poulpe caramélisé, chorizo de Pradelles, tubéreux et citron confit 31

 La pastorale de légumes, champignons et fruits de saison 26


Paleron de bœuf « Fin Gras AOP » sauce syrah, patate douce 29

### Les fromages du pays au lait cru, certains affinés aux Artisous !

Une sélection de fromages, confiture du Domaine des Marmottes 13

### Les desserts

Tiramisu « Renaissance » à la Verveine Verte du Velay 12

 Les agrumes « Bachès », le fenouil pour un mariage subtil 12

Poire Conférence, crème glacée au sarrasin grillé, sauce chocolat 12

Le café gourmand tout en douceurs sucrées 12

### **Quelques-uns de nos amis producteurs**

Gilles Tessier	Les Vergers de la Silve
Xavier Alazard	L'huile d'olive de France
Famille Martin	Les Salaisons de Pradelles
Famille Dumond	Safran de Velay
Christophe Avont	Miel de Haute Loire
Emmanuel Volle	Brebis, Lentille Verte du Puy
Marcel Avont	Lentille Verte du Puy
Famille Laurent	Fromages de Pays (vache), beurre fermier
Famille Gibaud	Fromage de Pays (vache)
Gaëc Amalthée	Fromage de chèvre
Domaine des Marmottes	Alcool de verveine, confitures
Eric et Manu	Liqueurs Eaux de Grenouilles
Jean-Jacques Vermeersch	Distillerie Coudere
Gaëc des Hautes Chaumes	Fourme fermière de Valcivières
Emile et Jules	Notre pain au foin Le Moulin des Moissons
Amaya (Happy Plantes)	Tisanes bio d'Auvergne
Famille Valentin	Liqueurs artisanales
Pierre Lantuejoul	Le Séverac
Tarbouriech	Huitre l'Etang de Thau
Jean Garcia	truffe Melano Louis Pradel

Et bien d'autres ...

Notre équipe, pour vous faire plaisir  
Mick, Linh, Thierry, Eloïse, Laura,  
Juliette, Pryam, Victor, Mai, Fiona, Guillaume



TABLE NATURE