LA CARTE Nos menus

Au déjeuner			-
- Formule Entrée - Plat		35	
- Entrée - Plat - Dessert		42	-
Le plat d'exception du moment			
Aux creux de l'oreille			4
Côte de bœuf AOP Fin Gras du Mézenc	(2 ou 3 pers.)	120€/kg	
Du plaisir, rien que du plaisirVégétal			
Verre de vin		9 à 12	-
Membre du Collège Culinaire de France, nous a Qualité.	sommes Artisans de		
Nous transformons des produits bruts issus de p de qualité.	roducteurs français		1
Tout ceci a un prix, calculé au plus juste.			ſ

Prix net en euros, taxes et service compris. Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.

Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des

Merci d'avoir choisi d'être des Consom'acteurs.

	Le Caviar du Velay®, blinis à la farine de Lentille	20
	Les entrées	
	Poisson de Loire en escabèche, rhubarbe et artichaut poivrade	22
W.	Dôme de chèvre frais, miel, abricot et romarin, pignons de pin	20
	Vitello tonnato « Anicia », copeaux de fourme de Valcivières	23
	Les plats	
	Lisette brulée, coulis de piquillos, fenouil confit, huile de basilic	28
W.	La pastorale de légumes, champignons et fruits de saison	26
	Pressé de brebis, béarnaise légère, feuille de millefeuille d'agria	31
	Les fromages du pays au lait cru, certains affinés aux Artisous!	
	Une sélection de fromages, confiture du Domaine des Marmottes	13
	Les desserts	
	Meules de foin du Mézenc, paille de kadaïf, caramel fleur de sel	13
	Fraicheur de fruits d'été, sorbet aux plantes à tisane d'Amaya	13
	Crème douceur au chocolat lacté, les perles rouges du moment	13
	Le café gourmand tout en douceurs sucrées	13

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

## 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 Matheo Bonnet Poissons sauvages de Loire Famille Gibaud Fromage de Pays (vache) Gaec Amalthée Fromage de chèvre Domaine des Marmottes Alcool de verveine, confitures Eric et Manu Liqueurs Eaux de Grenouilles Jean-Jacques Vermeersch Distillerie Couderc Gaec des Hautes Chaumes Fourme fermière de Valcivières Le Moulin des Moissons Notre pain au foin Amaya (Happy Plantes) Tisanes bio d'Auvergne Famille Valentin Liqueurs artisanales Le Séverac Pierre Lantuejoul Huitre l'Etang de Thau Tarbouriech Sandrine et Didier Ferreint Asperges Vertes de Mallemort

Et bien d'autres ...

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



## TABLE NATURE