Menu Inspiration Gourmande... « Sur le Chemin »

Menu en 6 étapes Laissez-vous guider 84
Accord mets et vins (4 verres) 39

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

Du plaisir, rien que du plaisir...Végétal

Verre de vin 8 à 12

Membre du Collège Culinaire de France, nous sommes Artisans de Qualité. Nous transformons des produits bruts issus de producteurs français de qualité. Tout ceci a un prix, calculé au plus juste.

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

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.

LACARTE

Notre Première étape

La Lentille Verte du Puy...

Les entrées

	Poisson de Loire en escabèche, rhubarbe et artichaut poivrade	23
	Chèvre frais fermier, miel, abricot et romarin, pignons de pin	21
	Vitello tonnato « Anicia », copeaux de fourme de Valcivières	24
	Les plats	
	Lisette brulée, coulis de piquillos, fenouil confit, huile de basilic	33
W.	Pastorale de légumes et fruits divers d'été, pousses aromatiques	28
	Pressé de brebis, béarnaise légère, feuille de millefeuille d'agria	34
	Les fromages du pays au lait cru, certains affinés aux Artisous!	
	Une sélection de fromages, confiture du Domaine des Marmottes Les desserts	4
	Meules de foin du Mézenc, paille de kadaïf, caramel fleur de sel	15
We .	Fraicheur de fruits d'été, sorbet aux plantes à tisane d'Amaya	15
	Crème douceur au chocolat lacte, les perles rouges du moment	15

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 Fromage de Pays (vache) Famille Gibaud 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 Pierre Lantuejoul Le Séverac Tarbouriech Huitre l'Etang de Thau Sandrine et Didier Ferreint

Et bien d'autres ...

Asperges Vertes de Mallemort

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



TABLE NATURE