

MENU DES SUCS

(Les sucs sont les petites montagnes environnantes que l'on peut apercevoir sur fresque du restaurant)

Petite bouchée apéritive

Asperges vertes aux premières morilles fraîches

OU

Pâté en croûte d'Aurélien

OU

Truite rose du Mézenc marinée ,avocat ,roquette, œufs de truite

Lotte rôtie, crème de laitue beurre noisette ,fevettes

Agneau Noire du Velay des frères Boussit :

La cote , le gigot rôti , le croustillant des épaules

OU

Bœuf Fin Gras du Mézenc :

Cromesquis de queues braisées, pièce poêlée

Purée aux cèpes

Les fromages du Velay et d'Auvergne supplément 4 €

Pré dessert

Dessert à choisir en début de repas sur la carte ci dessous

Entrée, Poisson *OU* Viande, Dessert 54€

Entrée, Poisson *ET* Viande, Dessert 65€

LA CARTE DES DESSERTS

LES DESSERTS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

Tous nos desserts sont à 14€ à la carte

Verrine fraîcheur d'été

(Fruits frais , glace vanille , sorbet aux herbes , sorbet fruits rouges)

Assiette de nos fruits frais et sorbets maison minute

Cueillette gourmande fraises, reine des prés , petits pois

La rhubarbe et la noix de coco

Le chocolat et la cacahuète
