

Ces menus sont les menus que nous proposons dans notre restaurant actuellement. Pour les tables de plus de 10 adultes, nous vous remercions de nous contacter afin que l'on vous envoie les menus que nous proposons, le même menu étant à choisir pour l'ensemble des convives.

Menu Parfums du Pays, Sélection du Terroir

Menu : entrée, plat, fromage ou dessert : 31 €

Menu : entrée, plat, fromage et dessert : 36 €

--- Les Entrées ---

Le Pressé de volaille et pomme confites,
bouquet d'herbes folles au vinaigre de cidre

OU

Tartelette au chèvre de Stéphanie, truite fumée et petits légumes

--- Les Plats ---

Le Filet de Maquereau : juste snacké sur une potée
de choux et lentilles, sauce à l'oseille

OU

Le Paleron de Bœuf : cuit 4 heures,
petits légumes croquants et jus réduit

--- Les Desserts ---

La Châtaigne : une meringue légère, chantilly aux marrons,
confit de myrtilles et crème glacée à la vanille

OU

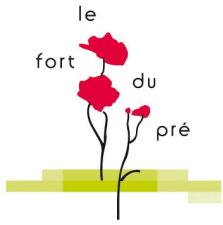
La Pomme et le caramel : sur un sablé breton au beurre salé,
une pomme fondante et crème glacée

En semaine (hors juillet aout), Formule à 22 € :

Entrée-plat ou plat-dessert

(Cette formule est servie uniquement le midi, hors samedi, dimanche et jours fériés)

-----Thierry Guyot Maître Restaurateur-----



Menu Trédos : (1 entrée, 1 plat, 1 dessert) : 39 €

Menu Le Fanget : (1 entrée, 1 plat, fromage et dessert) : 44 €

Menu La Frachette : (2 entrées, 1 plat, fromage et dessert) : 54 €

Mises en Bouche

--- *Les Entrées* ---

Le Foie Gras de Canard : en Terrine, chutney de Figs et Noix, petit pain aux mendiants (supplément 6 €)

OU

Le Tartare : Dos de Cabillaud, râpée de granny smith, carottes et cèleri au vinaigre de coing

OU

Les Noix de St Jacques : juste snackées sur un crémeux de châtaigne

OU

Les Escargots d'Alain Charras : un velouté à l'ail et pain toasté aux herbes

--- *Les Plats* ---

La Caille à la Royale : désossée et farcie, petits légumes croquants et jus réduit

OU

Le Filet de Rascasse : juste snacké, pulpe de coco tarbais et jus au chorizo

OU

Le Filet de Cerf : cuit rosé, purée de potimarron et sauce civet au cacao amer



Le plateau de Fromages du Pays

ou la Faisselle de Vache du Domaine de la Galoche à Tence

ou la Faisselle de Chèvre de la Ferme des Sources de Rochepaule



Un dessert au choix dans la carte

-----*Thierry Guyot Maître Restaurateur*-----

La Carte

Les Entrées :

- ◆ Le pressé de volaille et pomme confites, bouquet d'herbes folles au vinaigre de cidre 13 €
- ◆ Tartelette au chèvre de Stéphanie, truite fumée et petits légumes 13 €
- ◆ Le Dos de Cabillaud : en tartare, râpée de carottes, granny smith et cèleri au vinaigre de coing 18 €
- ◆ Les Noix de St Jacques : juste snackées sur un crémeux de châtaigne 18 €
- ◆ Les Escargots d'Alain Charras : un velouté à l'ail et pain toasté aux herbes 18 €
- ◆ Le Foie Gras de Canard : en Terrine, chutney aux figues et aux noix et petit pain aux mendiants 24 €

Les Plats : (sans entrée, les plats nécessitent un peu de patience....)

- ◆ Le Filet de Maquereau : juste snacké sur une potée de choux et lentilles, sauce à l'oseille 18 €
- ◆ Le Paleron de Bœuf : cuit 4 heures, ses petits légumes croquants et jus réduit 18 €
- ◆ Le Filet de Rascasse : juste snacké, pulpe de coco tarbais et jus au chorizo 23 €
- ◆ La Caille à la Royale : désossée, une farce au Foie Gras, petits légumes croquants et jus réduit 23 €
- ◆ Le Filet de Cerf : cuit rosé, purée de potimarron, sauce civet au cacao amer 23 €
- ◆ Le Demi Pigeon de la Vocance cuit rosé, la cuisse confite, Escalope de Foie Gras de canard poêlé, petits légumes du moment et jus aux morilles 31 €

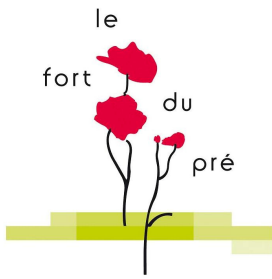
Les Fromages :

- ◆ Faisselle et sa crème fraîche 8 €
- ◆ Plateau de Fromages de Pays 11 €

Les Desserts : Voir Carte des Desserts

Demandez nous le Menu Petit Gourmet (servi au moins de 12 ans)

-----*Thierry Guyot Maître Restaurateur*-----



Quand arrive le moment de la dégustation....

Menu St Bonnette : 71 €

(conseillé pour l'ensemble de la table)

Le Menu peut être servi avec une entrée de moins pour 61 €

Mises en Bouche

Le Foie Gras de Canard

L'Escalope poêlé à la Mangue

Entre Terre et Mer :

Le Cabillaud en tartare, râpée de carottes,
granny smith et cèleri au vinaigre de coing

Les Escargots d'Alain Charras.....

Un velouté à l'ail et pain toasté aux herbes

Le Pigeon de la Vocance.....:

Demi Pigeon rôti, sa cuisse confite, petits légumes
du moment et jus aux morilles

Fromage :

Le plateau de Fromages du Pays

ou la Faisselle de Vache du Domaine de la Galoche à Tence

ou la Faisselle de Chèvre de la Ferme des Sources de Rochepaule

Vient le moment des plaisirs sucrés ... :

Les Agrumes : sur une Arlette, des fruits frais,
une crème légère au citron et sorbet pamplemousse

-----*Thierry Guyot Maître Restaurateur*-----

Les desserts

Choix de desserts pour les Menus Trédos, Fanget et Frachette

- ♦ La Châtaigne : une meringue légère, chantilly aux marrons, confit de myrtilles et crème glacée à la vanille
- ♦ La Pomme et le caramel : sur un sablé breton au beurre salé, une pomme fondante et crème glacée
- ♦ Les fruits exotiques : sur un cheese-cake, une compotée de fruits et un sorbet
- ♦ Les Agrumes : sur une Arlette, des fruits frais, une crème légère au citron et sorbet pamplemousse
- ♦ Le Chocolat Valrhona : Tarte fondante aux amandes et Chocolat noir, crème glacée au Grué de Cacao

Le dessert pris à la carte : 12 €

Menu Petit Gourmet : 15 €

Petite quiche et bouquet d'herbes



**Pilons de Volaille rôtis
et Pommes dauphines**



**Crêpe à la pate à tartiner
de chez Weiss et glace vanille**

Nos Producteurs et Artisans :

Nous les remercions car ils mettent tout en œuvre pour nous assurer toute l'année et au fil des saisons, une sélection de produits de qualité

Le Foie Gras et le Canard : Maison Rougié à Sarlat (24)

Les Escargots : Alain Charras à Grazac (43)

Les Pêches de Rivière et de l'Océan :

♦ Poissonnerie Robert St Etienne (42)

Les Viandes, Volailles et Salaisons :

♦ Boucheries de Dunières Viandes de Pays et Salaisons (43)

♦ Pigeon de la Vocance de Roland Vincent (07)

Nos viandes bovines, ovines et porcines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France.

Les Fruits, Légumes et Champignons :

♦ La Maison de l'Ail à St Bonnet (43)

♦ Les Perles Rouges du Velay Eric Pochon à St Julien Molesabathe (43)

Les Lentilles Vertes du Puy et les Céréales :

♦ Gaec des Bleuets à Bains et Maison Celnat à St Germain Laprade (43)

Les Fromages et Laitages :

♦ La Ferme des Blanchardons Yvette PUCEAT à Dunières (43)

♦ Mr Dignonnet Gaec de la Galoche à Tence (43)

♦ Le Doux Chèvre de Stéphanie Renaux à Rochepaule (07)

♦ Fromagerie de la Famille Gérentes à Araules (43)

♦ La Brebis Heureuse de St Pierre sur Doux (07)

Le Pain Bio :

♦ Pain de Campagne et Pain aux céréales "La Chanterelle" à St Bonnet Le Froid (43)

Le Chocolat et le Miel :

♦ Chocolats Valrhona à Tain l'Hermitage (26) et Weiss à St Etienne (42)

♦ Miel de François Tavoillot à Montregard (43)

Les Vins, la Bière, les Eaux minérales et les Jus de fruits :

♦ Marcon Frères à St Bonnet (43) Marchands de Vins de régions diverses

♦ Bière Graine de Bulles (07)

♦ La Verveine Artisanale de Couderc et La Vertueuse Saveurs des Sucs (Yssingeaux 43)

♦ Eaux Pétillantes : Reine des Basalte et Ventadour (07)

♦ Eau minérale naturelle Chantemerle des Sources du Pestrin (07)

♦ Jus de Fruits Patrick Font (42)

Les glaces et sorbets sont fait maison

Par mesure de sécurité alimentaire pour notre clientèle et sécurité juridique pour notre établissement, la direction vous informe que vous pouvez trouver dans les plats servis dans notre Maison, l'ensemble des 14 produits allergènes du décret 2015-447 du 17 avril 2015