

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

entrée, plat, fromage **ou** dessert : 32 €

entrée, plat, fromage **et** dessert : 37 €

Ce menu est servi midi et soir du mardi au samedi midi (hors jours fériés)

--- Les Entrées ---

Le Potimarron : en velouté à la badiane et
au lait de soja, toast de poissons fumés (à la carte 14 €) (1,4,6,7)

OU

Les Samoussas de Champignons : en méli mélo de Mesclun
et jeunes pousses, sauce Thaï au parfum des sous bois (à la carte 14 €) (1,6)

--- Les Plats ---

La Poitrine de Cochon : confite 8 heures au Miel de Trifoulou,
rapée de carottes et rattes (à la carte 21€) (3,9)

OU

Le Pot au feu de poisson (selon arrivage) : aux champignons,
petits légumes et Mayonnaise d'Oursin (à la carte 21 €) (3,4,9,10,14)

--- Les Desserts ---

La Châtaigne et la Mandarine : biscuit à la châtaigne, crème marrons et marrons
grillés et confits, quenelle, sorbet et tuile à la mandarine (à la carte 14 €) (3,7)

OU

Le Dessert de la semaine (à la carte 14 €)

(boissons non comprises, prix services compris)

En semaine (hors Juillet-Aout), Formule à 23 € :

Entrée—Plat ou Plat—dessert

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

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

Menu "Trédos" à 40 € : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
Menu "Fanget" à 45 € : 1 entrée, 1 plat, fromage et dessert
Menu "Frachette" à 55 € : 2 entrées, 1 plat, fromage et dessert

---- *Les Entrées* ----

Tartare de Cerf fumé : au cèpes secs et petits légumes,
Tuile aux cèpes, caprons et huile d'herbes (à la carte 19 €) (1,3,10,12)

OU

Le Foie gras de Canard : mi-cuit en Terrine poudré de pain d'épices,
chutney pomme-poire épicé (supplément de 6 €) (à la carte 25 €) (1,12)

OU

Le Thon mi-cuit mariné : au sésame, petits légumes croquants
et graines mélangées, vinaigrette à la Mangue (à la carte 19 €) (4,8,11,12)

OU

Les Escargots de Mars : en tartelette, compotée d'épinards,
chorizo, noix, shiitaké et jeunes pousses (à la carte 19 €) (1,7,8,11)

---- *Les Plats* ----

La Pintade Fermière : en Ballottine, pulpe de Trifoles aux cèpes secs,
jus réduit aux champignons des bois (à la carte 26 €) (7,9)

OU

L'Ombre Chevalier : le filet cuit sur peau, risotto
de riz noir et choux rouge, beurre blanc aux coques (à la carte 26 €) (4,7,9,12, 14)

OU

Le Faux Filet de Veau : cuit rosé, rattes, petits légumes
et champignons, jus de veau réduit (à la carte 26 €) (9, 12)

Les Fromage : Le Fromage du Pays (à la carte 12 €)
ou la Faisselle Fermière (à la carte 8 €)

---- *Les Desserts* (à la carte : 14 €) ----

Les 5 Citrons comme une tarte revisitée : ganache montée Yuzu, cœur de citron jaune,
streusel au combawa, Meringue Italienne, citron rose frais et glace au citron noir (3,7)

OU

Le Chocolat Valrhona, la Vanille et la Noix de Pécan : crémeux Vanille et Chocolat, biscuit
et streusel cacao et noix de pécan, chocolat craquant (3,6,8)

OU

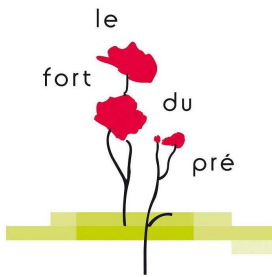
L'Ananas et les épices : spéculos, tuile d'Espuma, Marmelade et sorbet ananas,
crème montée cardamome et sauce aux épices (3,7)

OU

La Châtaigne et la Mandarine : biscuit à la châtaigne, crème marrons et marrons grillés et confits,
quenelle, sorbet et tuile à la mandarine (3,7)

OU

Le Dessert de la semaine



Quand arrive le moment de la dégustation....

Menu St Bonnette : 72 €

(servi pour l'ensemble de la table, prix par personne)

Le Menu peut être servi avec une entrée de moins pour 62 €

Mises en Bouche

Le Foie Gras de Canard :

mi-cuit en Terrine poudré de pain d'épices,
chutney pomme-poire épicé (à la carte 25 €) (1,12)

Entre Terre et Mer :

Les Noix de St Jacques en pot au feu de champignons (à la carte 19 €) (4,6,14)

Les Escargots de Mars :

fricassés sur un velouté de fanes de carottes (à la carte 19 €) (7,9)

Le Pigeon de la Vocance :

cuit rosé, jus de truffes et sa garniture (à la carte 35 €) (9, 12)

Fromage : Les Fromages d'Auvergne et d'Ardèche (à la carte 12 €)
ou la Faisselle de Vache du Domaine de la Galoche à Tence (à la carte 8 €)

Vient le moment des plaisirs sucrés :

L'Ananas et les épices : spéculos, tuile d'Espuma, Marmelade et sorbet
ananas, crème montée cardamome et sauce aux épices (à la carte 14 €) (3,7)

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

Menu Petit Gourmet : 15 €

Mises en bouche



Suprême de Poulet Jaune et sa râpée

Ou

Croquettes de Thon et frites de patate douce



Pain perdu, glace vanille et sauce caramel

Ou

Moelleux au Chocolat et glace vanille

Les Allergènes :

- 1 - Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.
- 2 - Crustacés et produits à base de crustacés.
- 3 - Œufs et produits à base d'œufs.
- 4 - Poissons et produits à base de poissons.
- 5 - Arachides et produits à base d'arachide.
- 6 - Soja et produits à base de soja.
- 7 - Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
- 8 - Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.
- 9 - Céleri et produits à base de céleri.
- 10 - Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- 12 - Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)
- 13 - Lupin et produits à base de lupin
- 14 - Mollusques et produits à base de mollusques

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

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 : Sylvain Rouchon à Mars (07)

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)

◆ La Ferme aux Champignons de St Pierre sur Doux (07)

◆ 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 (43)

◆ Maison Celnat à St Germain Laprade (43)

Les Fromages et Laitages :

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

◆ Mr Digonnet Gaec de la Galoche à Tence (43)

◆ La Brebis Heureuse à St Pierre sur Doux (07)

◆ Fromagerie de la Famille Gérentes à Araules (43)

Le Pain (BIO) :

◆ Pain aux céréales et pain de campagne, La Chanterelle à St Bonnet Le Froid (43)

Le Chocolat et le Miel :

◆ Chocolats Valrhona à Tain l'Hermitage (26)

◆ Chocolats Weiss à St Etienne (42)

◆ Miel de François Tavoillot à Montregard (43)

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

◆ Cave Marcon à St Bonnet (43) Marchands de Vins de régions diverses

◆ La Bière Graine de Bulles (07)

◆ La Verveine Artisanale de la Cave Marcon et La Vertueuse Saveurs des Sucs (43)

◆ Eaux Pétillantes : Volcan et Reine des Basalte (07) et Badoit (42)

◆ Jus de Fruits Patrick Font (42)

Les glaces et sorbets sont fait maison