

Compte tenu de la situation actuelle et selon les règles établies par le gouvernement, nous acceptons les tables jusqu'à 6 personnes en attendant les nouvelles instructions.

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 ---

Terrine de Volaille fermière à la rhubarbe,
pickles de légumes et condiment citron (à la carte 14 €) (12)
OU

Maki de légumes et Champignons de St Pierre sur Doux,
coulis de poivron au piment d'Espelette (à la carte 14 €) (3,9,10,11)

--- Les Plats ---

Dans l'esprit d'une Brandade de poissons, écrasée de trifoiles,
sauce vierge aux cébettes (à la carte 21€) (4,7,9)
OU

Le Cochon de Pays : Poitrine et travers confits, sauce barbecue,
pulpe de petits pois et légumes primeurs (à la carte 21 €) (7,9)

--- Les Desserts ---

La Fraise de Pays et la Rose : comme une tartelette feuilletée, marmelade,
crème diplomate et sorbet fraise hibiscus (à la carte 14 €) (1,3,7)
OU

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

Du mardi au vendredi (hors Juillet-Aout), Formule à 23 € :

Entrée—Plat ou Plat—dessert

(Cette formule est servie le midi, hors samedis, dimanches 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 ----

Œuf mollet, chèvre et Légumes Verts : en velouté froid et croquants,
tuile de chèvre frais et huile d'olives (à la carte 19 €) (1,3,7)

OU

Le Poké Bowl du Velay : Lentilles Vertes et Quinoa, truite gravlax à la Verveine,
légumes croquants, vinaigrette passion et graines de grenade (à la carte 19 €) (4,12)

OU

Le Foie Gras de Canard (avec Supplément de 6 €) : en Terrine, chapelure et
chutney cassis-betterave, focaccia maison (à la carte 25 €) (1,12)

OU

Les Escargots de Mars : fricassés sur un crémeux de brocolis au lait de coco,
shiitaké de St Pierre sur Doux et Gressin au curry (à la carte 19 €) (1,7,9)

---- Les Plats ----

Le Veau de Pays : en ballottine, cœur de carottes fanes et morilles,
petits légumes primeurs et jus aux morilles (à la carte 26 €) (7,9,12)

OU

Le Maigre et le Haddock : cuit sur peau, riz mélangé aux saveurs fumées,
petites coques et jus de crustacés (à la carte 26 €) (2,4,9,14)

OU

Le Suprême de Canard : cuit rosé, légumes de saison, jus réduit
au Miel de Trifoulou et poivre de sichuan (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 €) ----

La Fraise de Pays et la Rose : comme une tartelette feuilletée, marmelade,
crème diplomate et sorbet fraise hibiscus (à la carte 14 €) (1,3,7)

OU

Le Citron, la cistre et le Miel : une farandole de marmelade, streusel,
tuile nid d'abeille, glace cistre et poudre d'herbes (à la carte 14 €) (3,7,12)

OU

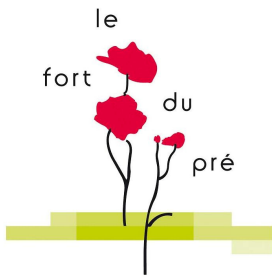
Le Chocolat, le whisky et le caramel : crémeux dulcey, mousse chocolat noir,
orges caramélisées, tuile et cookies brisés, sorbet chocolat whisky (1,3,7,8)

OU

L'Ananas et le Coco : méli-mélo de crémeux, mousse, marmelade et sorbet (3,7)

OU

Le Dessert de la semaine



Quand arrive le moment de la dégustation....

Menu St Bonnette : 74 €

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

Le Menu peut être servi avec 2 entrées pour 64 €

Mises en Bouche

Le Foie Gras de Canard :

escalope poêlée, pulpe de petits pois, jus acidulé Miel-Passion (7,9,12)

Entre Terre et Mer :

demi Queue de Homard juste snackée aux épices, sauce vierge (2)

Les Escargots de Mars :

en pot au feu aux champignons de St Pierre sur Doux (9)

Le Pigeon de la Vocance :

pigeon rôti cuit rosé, jus truffés et sa garniture (9,12)

Fromage : Les Fromages d'Auvergne et d'Ardèche (à la carte 12 €)

OU la Faisselle de Chèvre ou de Vache (à la carte 8 €)

Vient le moment des plaisirs sucrés :

Le Citron, la cistre et le Miel : une farandole de marmelade, streusel, tuile nid d'abeille, glace cistre et poudre d'herbes (à la carte 14 €) (3,7,12)

(boissons non comprises, prix services compris)

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

Menu Petit Gourmet : 15 €

Mises en bouche



Suprême de Poulet Jaune et frites de patate douce

Ou

Parmentier de Poisson



Tarte au Chocolat, crème glacée vanille

Ou

Clafoutis aux fruits et son sorbet

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

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 St Bonnet et Dunières Viandes de Pays et Salaisons (43)
- ◆ Pigeon de la Vocance de Roland Vincent (07)
- ◆ Volailles de Polignac (43)

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

Les Fromages et Laitages :

- ◆ La Boîte à Fromage à St Bonnet (43)
- ◆ La Ferme des Blanchardons Yvette PUCEAT à Dunières (43)
- ◆ La Brebis Heureuse à St Pierre sur Doux (07)
- ◆ La Chèvre Blanche à Satillieu (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
- ◆ Eaux Pétillantes : Volcan et Reine des Basalte (07)
- ◆ Jus de Fruits Patrick Font (42)

Les glaces et sorbets sont fait maison