

Pour les tables de plus de 10 personnes, nous vous remercions de nous contacter pour que l'on vous adresse les menus adaptés aux grandes tables, le même menu étant à choisir pour l'ensemble des convives

Menu Parfums du Pays

entrée, plat, fromage **ou** dessert : 33 €

entrée, plat, fromage **et** dessert : 38 €

Ce menu est servi midi et soir du mardi au samedi midi (hors jours fériés et 6 novembre)

--- Les Entrées --- (à la carte 14 €)

Le Poireau et les champignons : blanc cuit vapeur, carpaccio de shiitake de St Pierre sur Doux, sauce vierge aux graines mélangée (12)

OU

Le Panais : en crémeux, éclats de châtaignes et mignon de cochon séché, toast d'escargotine (1,7)

--- Les Plats --- (à la carte 21 €)

La Joue de Porc : cuite 8 h façon bourguignonne, petits légumes du moments (12)

OU

L'Ombre Chevalier : filet cuit sur peau, grosse frite de polenta aux champignons, jus crémé à l'aïl (4,7,14)

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

La Châtaigne et les Agrumes : façon Pavlova, son sorbet mandarine (1,3,7)

OU

Le Dessert de la semaine

Du mardi au vendredi (hors Juillet-Aout), Formule à 24 € :

Entrée—Plat ou Plat—dessert

(Cette formule est servie le midi, hors samedis, dimanches et jours fériés)

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

Menu "Trédos" à 41 € : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
Menu "Fanget" à 46 € : 1 entrée, 1 plat, fromage et dessert
Menu "Frachette" à 56 € : 2 entrées, 1 plat, fromage et dessert

--- Les Entrées (à la carte 19 €) ---

**La Truite en 2 façons : en rillettes et mi-cuite aux graines de sésames,
petits légumes et condiment à la mangue (4,11,12)**

OU

**Le Foie Gras de Canard (avec Supplément de 6 €) :
mi-cuit en Terrine, chutney aux Figues, pain toasté aux mendiants (à la carte 25 €) (1,8,12)**

OU

Les Moules : simplement Farcies au Beurre de Cèpes (1,8,14)

OU

**Le Bolet et le Cochon : croustillant de "cochonaille"
et la soupe "comme à la Foire aux Champignons" (7,12)**

--- Les Plats (à la carte 26 €) ---

**La Pintade Fermière : suprême rôti, endive braisée en croute de noix,
jus de cuisson réduit (1,8,12)**

OU

Le Filet de poisson (selon arrivage) : en pot au feu aux champignons et petits légumes (4)

OU

Le dos de Cerf : cuit rosé, les carottes en 2 cuissons, jus corsé façon grand veneur (12)

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

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

**La Noix de Coco et les fruits exotiques : perles du japon façon riz au lait,
fruits et marmelade mangue passion, sorbet et tuile coco (3)**

OU

**La Châtaigne et les Agrumes : façon Pavlova, crème au marron,
ganache montée et sorbet mandarine (1,3,7)**

OU

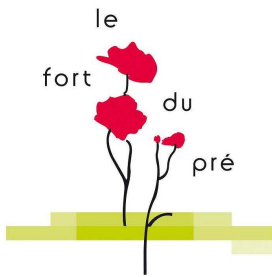
**Le Chocolat Valrhona et l'Amande : mousse au chocolat, streusel croustillant,
crémeux et glace amande (1,3,7,8)**

OU

Le Citron et la Verveine : dans l'idée d'une tarte citron meringuée (3,7,8)

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, jus acidulé aux cranberries (9,12)

Les Noix de St Jacques :

juste snackées en pot au feu aux champignons (14)

Entre Terre et Mer :

Moules simplement farcies au beurre de cèpes (1,8,14)

Le Suprême de Colvert :

cuit rosé, sa garniture et jus de truffes (12)

Fromage :

**Les Fromages d'Auvergne et d'Ardèche
ou la Faisselle de Chèvre ou de Vache**

Vient le moment des plaisirs sucrés :

Le Citron et la Verveine dans l'idée d'une tarte citron meringuée (3,7,8)

(boissons non comprises, prix services compris)

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

Menu Petit Gourmet : 15 €

Mises en bouche



Suprême de Poulet Jaune et grosse frite de polenta

ou

Filet de Poisson, frites de patate douce



Churros et sa sauce chocolat Valrhona

ou

Crumble aux fruits et crème glacée

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