

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

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

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

Sauf samedi soir, dimanche midi et jours fériés

--- Les Entrées ---

Le Poivron : un crémeux de piperade froid, œuf de poule mollet, copeaux de jambon cru et jeunes pousses de légumes

OU

Le Tartare de truite : sur un lit de lentilles vertes du Puy, mayonnaise au corail d'oursin

--- Les Plats ---

Le Paleron de Bœuf : cuit 7 heures, ses petits légumes et son jus réduit

OU

L'Omble de Fontaine : snacké sur peau, pulpe de fenouil et quinoa rouge, crème légère à la cistre

--- Les Desserts ---

La Fraise et la Rhubarbe : une panna cotta à la vanille, sablé et fruits frais, crème glacée à la rhubarbe

OU

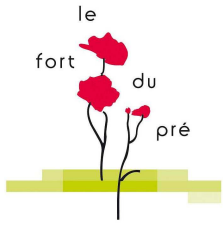
Le Dessert de la semaine

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 Maquereau : mariné sur une tartelette de fromage frais,
petits légumes croquants et jus d'herbes

OU

Le Foie gras de Canard : mi-cuit en Terrine,
chutney de fruits et petit pain aux mendiants (supplément de 6 €)

OU

Ceviche aux fruits exotiques : poisson (selon arrivage) mariné au vinaigre
de mangue, dés de fruits et petits légumes croquants

OU

Les Escargots d'Alain Charras : un velouté de cresson, pain toasté aux herbes

--- Les Plats ---

Le Merlu à la plancha : juste snacké,
petit épeautre au lait d'amandes, huile d'herbes

OU

Le Veau de Pays en 2 cuissons : le faux filet cuit rosé,
le Quasi confit aux pistaches, petits légumes et jus réduit

OU

Le Magret de Canard : cuit rosé, une polenta
aux carottes épicée, jus au Miel de Trifoulou

--- Les Fromages ---

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

--- Les Desserts ---

Un dessert au choix dans la carte

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

La Carte

Les Entrées :

- ◆ Le Poivron : un crémeux de piperade froid, œuf de poule mollet, copeaux de jambon cru et jeunes pousses de légumes 14 €
- ◆ Le Tartare de truite : sur un lit de lentilles vertes du Puy, mayonnaise au corail d'oursin 14 €
- ◆ Le Maquereau : mariné sur une tartelette de fromage frais, petits légumes croquants et jus d'herbes 19 €
- ◆ Ceviche aux fruits exotiques : poisson mariné au vinaigre de mangue, dés de fruits et petits légumes croquants (selon arrivage) 19 €
- ◆ Les Escargots d'Alain Charras : un velouté de cresson, pain toasté aux herbes 19 €
- ◆ Le Foie gras de Canard : mi-cuit en Terrine, chutney de fruits et petit pain aux mendiants 25 €

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

- ◆ Le Paleron de Bœuf : cuit 7 heures, ses petits légumes et son jus réduit 21 €
- ◆ L'Ombre de Fontaine : snacké sur peau, pulpe de fenouil et quinoa rouge, crème légère à la cistre 21 €
- ◆ Le Merlu à la plancha : juste snacké, petit épeautre au lait d'amandes, huile d'herbes 26 €
- ◆ Le Veau de Pays en 2 cuissons : le faux filet cuit rosé, le Quasi confit aux pistaches, petits légumes et jus réduit 26 €
- ◆ Le Magret de Canard : cuit rosé, une polenta aux carottes épicée, jus au Miel de Trifoulou 26 €
- ◆ Filet de Bœuf façon Rossini, Foie gras de canard poêlé, sa garniture et jus de truffes 35 €

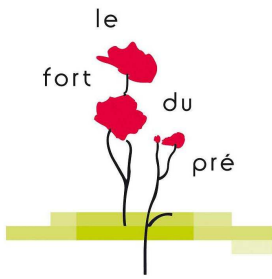
Les Fromages :

- ◆ Faisselle et sa crème fraîche 8 €
- ◆ Plateau de Fromages de Pays 12 €

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

mi-cuit en Terrine, chutney de fruits et petit pain aux mendiants

Les Escargots d'Alain Charras.....

un velouté de cresson et pain toasté aux herbes

Entre Terre et Mer :

Le merlu snacké, crème au lait d'amandes et huile d'herbes

Le Bœuf de Pays.....:

Le Filet cuit rosé, sa garniture et son jus de truffes

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 fruits rouges en farandole : des fruits frais,
une ganache framboise, mousse cassis et glace Verveine

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

Les desserts

Choix de desserts pour les Menus Trédos, Fanget et Frachette

- ◆ Les fruits rouges en farandole : des fruits frais, une ganache framboise, mousse cassis et glace Verveine
- ◆ Le chocolat et la Passion : Cabosse de chocolat noir et crémeux passion, ganache chocolat et sorbet à la passion
- ◆ Le Yuzu et le Fromage frais : un galet au cœur de Yuzu, meringues et sorbet aux agrumes
- ◆ La Fraise et la Rhubarbe : une panna cotta à la vanille, sablé et fruits frais, crème glacée à la rhubarbe
- ◆ Le dessert de la semaine : demandez le nous

Le dessert pris à la carte : 13 €

Menu Petit Gourmet : 15 €

**Paleron de Bœuf, pulpe de carottes
Ou
Pilon de Volaille, Pommes Dauphines**



**Crêpe sucrée, glace vanille et coulis de fruits
Ou
Moelleux au Chocolat**

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 Digonnet Gaec de la Galoche à Tence (43)

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

◆ 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) 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

◆ La Bière Graine de Bulles (07)

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

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

◆ 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