

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 €

--- Les Entrées ---

Le petit pois : un crémeux froid, œuf de poule mollet, éclats de mendiants et jeunes pousses de légumes

OU

Le Tartare de Bœuf de Pays : fumé, lit de lentilles vertes du Puy et quinoa, mayonnaise au corail d'oursin

--- Les Plats ---

Le Filet de Maquereau : en pot au feu, petits légumes et nouilles chinoises, bouillon au foin et à la citronnelle

OU

La joue de porc : confite, en Parmentier une croute de cèpes secs et un jus réduit

--- Les Desserts ---

La Pomme et la cistre : sablé breton comme une tatin, ganache montée au Pop corn, crème glacée à la cistre

OU

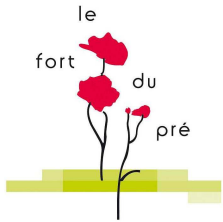
Les Fruits rouges : compotée de fruits en tartelette, meringue Italienne et crème glacée aux Noisettes

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 ---

La Truite et le poulpe : en tartare, graines de passion et dés de mangue mariné au lait de coco, huile d'olives et vinaigre de calamansi

OU

Les Asperges croquantes : magret de canard fumé, copeaux de chèvre de Stéphanie, sauce vierge

OU

Terrine de Poulet Fermier au Foie gras, chutney de pommes et Kumkat confit

OU

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

--- Les Plats ---

La Pintade Fermière : en ballottine aux pousses d'épinard, pulpe de trifoiles et jus aux morilles

OU

Le Lieu Jaune : pavé cuit sur peau, jus de moules aux agrumes, confit de fenouil et riz vénéré

OU

L'Agneau "Noire du Velay" en 2 façons : filet cuit rosé en croûte d'herbes, en ragout, légumes primeurs et jus corsé



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 petit pois : un crémeux froid, œuf de poule mollet, éclats de mendiants et jeunes pousses de légumes 14 €
- ◆ Le Tartare de Bœuf de Pays : fumé, lit de lentilles vertes du Puy et quinoa mayonnaise au corail d'oursin 14 €
- ◆ La Truite et le poulpe : en tartare mariné au lait de coco, huile d'olives et vinaigre de calamansi, graines de passion et dés de mangue 19 €
- ◆ Les Asperges croquantes : magret de canard fumé, copeaux de chèvre de Stéphanie et sauce vierge 19 €
- ◆ Terrine de Poulet Fermier au Foie gras, chutney de pommes et Kumkat confit 19 €
- ◆ Les Escargots d'Alain Charras : un velouté à l'ail et pain toasté aux herbes 19 €

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

- ◆ Le Filet de Maquereau : en pot au feu, petits légumes et nouilles chinoises, bouillon de cistre et citronnelle 21 €
- ◆ La joue de porc : confite en Parmentier et croute de cèpes secs, jus réduit 21 €
- ◆ L'Agneau "Noire du Velay" en 2 façons : filet cuit rosé en croûte d'herbes, en ragout, légumes primeurs et jus corsé 26 €
- ◆ La Pintade Fermière : en ballotine aux pousses d'épinard, pulpe de trifoiles et jus aux morilles 26 €
- ◆ Le Lieu Jaune : pavé cuit sur peau, jus de moules aux agrumes, confit de fenouil et riz vénéré 26 €
- ◆ Le Demi Pigeon de la Vocance cuit rosé, la cuisse confite, Escalope de Foie Gras de canard poêlé, petits légumes du moment et jus réduit 32 €

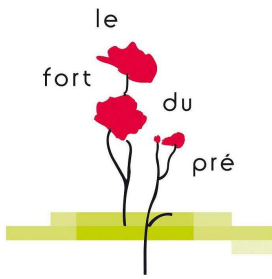
Les Fromages :

- ◆ 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

L'Escalope poêlé à la Mangue

Entre Terre et Mer :

Les asperges croquantes et Noix de St Jacques,
jus de moules aux agrumes

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 corsé

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 ... :

La Poire "Façon Belle Hélène" : Compotée de poire et mousse vanille,
un biscuit amande, sauce au chocolat Valrhona

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

Les desserts

Choix de desserts pour les Menus Trédos, Fanget et Frachette

- ◆ L'Ananas et la Mangue : comme un millefeuille, ananas confit, une bavaroise, sorbet yaourt
- ◆ Les Fruits rouges : compotée de fruits en tartelette, meringue Italienne et crème glacée aux Noisettes
- ◆ La Poire "Façon Belle Hélène" : Compotée de poire et mousse vanille, un biscuit amande, sauce au chocolat Valrhona
- ◆ Les Agrumes et la Verveine: comme une tarte citron, des fruits frais, une crème glacée à la Verveine
- ◆ La Pomme et la cistre : sablé breton comme une tatin, ganache montée au Pop corn, crème glacée à la cistre

Le dessert pris à la carte : 13 €

Menu Petit Gourmet : 15 €

Parmentier de Cochon en croute de cèpes

Ou

Pilon de Pintade, pulpe de pomme de terre

Ou

Brandade de poisson selon arrivage



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 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