

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 : 31 €

entrée, plat, fromage **et** dessert : 36.50 €

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

--- Les Entrées ---

Le Pressé de Cochon : les pieds, le jarret et la poitrine en terrine,
une sauce gribiche, méli-mélo d'herbes (3-9-10)

OU

Le rouleau "végétal" : nori, riz mélangés, lentilles et fromage frais,
avocat et jeunes pousses de soja, huile d'herbes (6-7-10-12)

--- Les Plats ---

Le Poulet Jaune : suprême rôti aux pleurotes de St Pierre
sur Doux, râpée, jus réduit à la Bière "Graine de Bulle" (3-12)

OU

Le Filet de Truite : cuit au four, légumes croquants
et petites pâtes, crème fumée au foin de sistre (1-2-4-7-9-14)

--- Les Desserts ---

Le Miel de Trifoulou et le Citron : mousse au miel, cœur de citron
au Poivre Tchuli, Gavotte, crème glacée au Miel et Tchuli (1-3-7-8)

OU

Le Dessert de la semaine

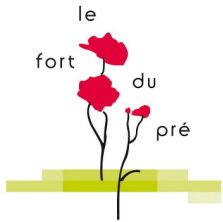
(boissons non comprises, prix services compris)

En semaine (hors Juillet-Aout), Formule à 22 € :

Entrée—Plat ou Plat—dessert

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

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



Menu Trédos : (1 entrée, 1 plat, 1 dessert) : 39.50 €
Menu Le Fanget : (1 entrée, 1 plat, fromage et dessert) : 45 €
Menu La Frachette : (2 entrées, 1 plat, fromage et dessert) : 55 €

Mises en Bouche

--- *Les Entrées* ---

Le Thon Rouge : mariné à la Verveine, petits légumes croquants
et graines mélangées, condiment au citron (4-8-12)

OU

Le Foie gras de Canard : mi-cuit en Terrine marbré au vin d'agrumes,
chutney d'agrumes et brioche feuilletée (supplément de 6 €) (1-3-7-12)

OU

Les Gambas marinées : puis cuites au four, taboulé de quinoa et lentilles vertes
du Puy aux fruits exotiques, graines de sésame et jeunes pousses (2-11-12)

OU

Les Escargots de Mars : tourin à l'ail Noir et champignons
Shii-také (lentin des chênes) de St Pierre sur Doux, pain toasté aux herbes (1-3-12)

--- *Les Plats* ---

Le Lapin de Polignac : en Ballottine, asperges vertes
et jus crémé aux Morilles (7-9)

OU

Le dos de Sandre : cuit sur peau, fenouil rôti,
jus de moules au corail d'oursin (2-4-7-9-14)

OU

L'Agneau "Noire du Velay" : l'épaule confite, la noisette rosée,
galette de trifoiles aux olives noires, jus réduit au thym (9)



Les Fromages d'Auvergne et d'Ardèche
ou la Faisselle de Vache du Domaine de la Galoche à Tence



Un dessert au choix dans la carte

(boissons non comprises, prix services compris)

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

La Carte

(boissons non comprises, prix services compris)

Les Entrées :

- ◆ Le rouleau "végétal" : nori, riz mélangés, lentilles du Puy et fromage frais, avocat et jeunes pousses de soja, huile d'herbes (6-7-10-12) 14 €
- ◆ Le Pressé de Cochon : les pieds, le jarret et la poitrine en terrine, une sauce gribiche, méli-mélo d'herbes (3-9-10) 14 €
- ◆ Le Thon Rouge : mariné à la Verveine, petits légumes croquants et graines mélangées, condiment au citron (4-8-12) 19 €
- ◆ Les Gambas marinées : puis cuites au four, taboulé de quinoa et lentilles vertes du Puy aux fruits exotiques, graines de sésame et jeunes pousses (2-11-12) 19 €
- ◆ Les Escargots de Mars : tourin à l'ail Noir et champignons Shii-také (lentin des chênes) de St Pierre sur Doux, pain toasté aux herbes (1-3-12) 19 €
- ◆ Le Foie gras de Canard : mi-cuit en Terrine marbré au vin d'agrumes, chutney d'agrumes et brioche feuilletée (1-3-7-12) 25 €

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

- ◆ Le Filet de Truite : cuit au four, légumes croquants et petites pâtes, crème fumée au foin de sistre (2-4-7-9-14) 21 €
- ◆ Le Poulet Jaune : suprême rôti aux pleurotes de St Pierre sur Doux, râpée, jus réduit à la Bière Graine de Bulle (3-12) 21 €
- ◆ Le Lapin de Polignac : en Ballottine, asperges vertes et jus crémé aux Morilles (7-9) 26 €
- ◆ Le dos de Sandre : cuit sur peau, fenouil rôti, jus de moules au corail d'oursins (2-4-7-9-14) 26 €
- ◆ L'Agneau "Noire du Velay" : l'épaule confite, la noisette rosée, galette de trifoiles aux olives noires, jus réduit au thym (9) 26 €
- ◆ Le Filet de Bœuf façon Rossini, Foie gras de canard poêlé, sa garniture et jus de truffes (9) 35 €

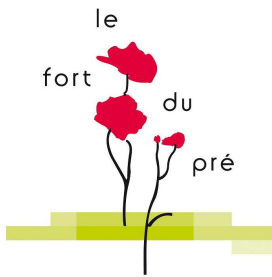
Les Fromages :

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

Les Desserts : Voir Carte des Desserts

Demandez nous le Menu "Petit Gourmet" 15 € (servi au moins de 12 ans)

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



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

Escalope poêlée à la Mangue, Pain brioché toasté (1-3-7-12)

Entre Terre et Mer..... :

Les gambas et asperges croquantes,
jus de moules au corail d'oursin (2-4-7-9-14)

Les Escargots de Mars.....

en tourin à l'ail Noir et champignons Shii-také
de St Pierre sur Doux, pain toasté aux herbes (1-3-12)

Le Boeuf de Pays.....:

Le filet cuit rosé, petits légumes et jus de truffes (9)

Fromage :

Les Fromages d'Auvergne et d'Ardèche
ou la Faisselle de Vache du Domaine de la Galoche à Tence

Vient le moment des plaisirs sucrés ... :

La Mangue et la Noix de Coco : comme un galet, ganache montée coco,
cœur mangue, meringue, streusel et sorbet coco (1-3-7-8)

(boissons non comprises, prix services compris)

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

Les desserts

Choix de desserts pour les Menus Trédos, Fanget et Frachette

- ♦ La Mangue et la Noix de coco : comme un galet, ganache montée coco, cœur mangue, meringue, streusel et sorbet coco (1-3-7-8)
- ♦ Le Miel de Trifoulou et le Citron : mousse au miel, cœur de citron au Poivre Tchuli, Gavotte, crème glacée au Miel et Tchuli (1-3-7-8)
- ♦ La Pomme et le Caramel : cœur pomme façon tatin, mousse caramel, tuile Sarrazin, gelée et sorbet au cidre (1-3-7-12)
- ♦ Le Chocolat et le Sapin : Tuile, crémeux et crumble cacao, ganache montée noisettes, gelée et crème glacée au sapin (1-3-7-8)
- ♦ Le dessert de la semaine : demandez le nous

Le dessert pris à la carte : 13 €

Menu Petit Gourmet : 15 €

**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**

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

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