

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 Cèleri et les Lentilles Vertes du Puy : en Rémoulade,
œuf mollet et chips de lard

OU

La Terrine de Gibier, champignons en aigre doux, méli mélo d'herbes

--- Les Plats ---

Le carré de Cochon : cuit à basse température,
une râpée aux herbes jus à l'estragon

OU

Le Filet de Maigre : en pot au feu à la verveine
et à la citronnelle, petits légumes croquants

--- Les Desserts ---

La Châtaigne et la Mandarine : sur une Pavlova,
une sphère de ganache montée, sorbet à la mandarine

OU

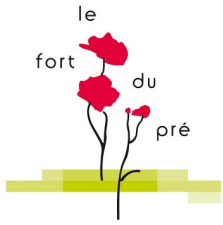
Le Dessert de la semaine

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 ---

La Truite fumée : sur une tartelette de fromage frais,
petits légumes croquants et jus d'herbes

OU

Le Foie gras de Canard : mi-cuit en Terrine marbré au vin chaud,
chutney de cranberries et petit pain aux mendiants (supplément de 6 €)

OU

Les Noix de St Jacques : snackées, un jus de moules aux agrumes,
crumble aux zestes séchés

OU

Les Escargots d'Alain Charras : en pot au feu aux cèpes,
petits légumes et nouilles chinoises, pain toasté au beurre de cèpes

--- Les Plats ---

Le Cerf en 2 cuissons : le filet cuit rosé, un civet au cacao amer,
polenta crémeuse au potimarron

OU

L'Omble Chevalier : le filet cuit sur peau, risotto de 3 quinoas et jus miroir

OU

Le suprême de Poulet Jaune fermier : son jus de morilles
et rançio sec, petits légumes croquants

--- 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 Cèleri et les Lentilles Vertes du Puy : en Rémoulade, œuf mollet et chips de lard 14 €
- ◆ La Terrine de Gibier, champignons en aigre doux, méli mélo d'herbes 14 €
- ◆ La Truite fumée : sur une tartelette de fromage frais, petits légumes croquants et jus d'herbes 19 €
- ◆ Les Noix de St Jacques : snackées, un jus de moules aux agrumes, crumble aux zestes séchés 19 €
- ◆ Les Escargots d'Alain Charras : en pot au feu aux cèpes, petits légumes et nouilles chinoises, pain toasté au beurre de cèpes 19 €
- ◆ Le Foie gras de Canard : mi-cuit en Terrine marbré au vin chaud, chutney de cranberries et petit pain aux mendiants 25 €

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

- ◆ Le carré de Cochon : cuit à basse température, une râpée aux herbes jus à l'estragon 21 €
- ◆ Le Filet de Maigre : en pot au feu à la verveine et à la citronnelle, petits légumes croquants 21 €
- ◆ Le Cerf en 2 cuissons : le filet cuit rosé, un civet au cacao amer, polenta crémeuse au potimarron 26 €
- ◆ L'Ombre Chevalier : le filet cuit sur peau, risotto de 3 quinoas et jus miroir 26 €
- ◆ Le suprême de Poulet Jaune fermier : son jus de morilles et rançio sec, petits légumes croquants 26 €
- ◆ Le Demi Pigeon de la Vocance façon Rossini, Foie gras de canard poêlé, sa garniture et jus de truffes 35 €

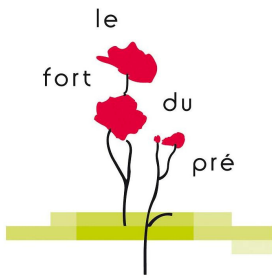
Les Fromages :

- ◆ 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

Escalope Poêlée aux Figues, pancake croustillant

Entre Terre et Mer :

Les Noix de St Jacques : snackées, un jus de moules aux agrumes,
crumble aux zestes séchés

Les Escargots d'Alain Charras.....

en pot au feu aux cèpes, petits légumes et nouilles chinoises,
pain toasté au beurre de cèpes

Le Pigeon de la Vocance.....:

Demi Pigeon rôti, sa cuisse confite, garniture et jus de truffe

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 exotiques et la Noix de coco : mousse ananas
et fruits frais, sablé et sorbet à la mangue

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

Les desserts

Choix de desserts pour les Menus Trédos, Fanget et Frachette

- ◆ Les Fruits exotiques et la Noix de coco : mousse ananas et insert fruits frais, biscuit et sorbet à la mangue
- ◆ La Châtaigne et la Mandarine : sur une Pavlova, une sphère de ganache montée, insert et sorbet à la mandarine
- ◆ Le Baba aux Agrumes : crémeux citron, fruits, infusion à la Vanille et à la Verveine, chantilly au cumbawa
- ◆ Le Chocolat et le Thé Matcha : la Forêt avec ses champignons croquants au Chocolat, lichen, crème glacée au thé matcha
- ◆ Le dessert de la semaine : demandez le nous

Le dessert pris à la carte : 13 €

Menu Petit Gourmet : 15 €

**Carré de Cochon, crique ardéchoise
Ou
Manchon de Volaille, Pommes Dauphines**



**Gaufre, 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 : 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 Sucs (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