

*Pour vous ouvrir l'appétit quelques petites bouchées savoureuses d'Automne.
Pour vous souhaiter un bon repas et vous laisser guider dans
la balade « Vellave ».*

Foie gras et champignons

*Terrine fondante de trois champignons à la truffole
et foie gras de canard.*



Sandre de Loire

*Sandre de « Loire » gratiné à la noisette,
marinière de cardons et moules au safran.*



Lièvre

*Lièvre cuisiné en deux façons : cuisse et épaule
cuites fondantes à la cuillère et les petites noisettes poêlées à la betterave.*

Ou

Agneau de Saugues

*Couci-couça d'agneau : côtelette, filet, épaule confite,
courges en deux façons.*



*Les fromages d'Ardèche et d'Auvergne affinés dans notre cave ;
Des légumes, fruits, marmelades pour accompagner.*



*Les desserts que vous pouvez choisir dans la carte des sucrés
avec les chauds, les glacés et les pâtisseries.*



Petites mignardises de fin de repas et chocolat champignon.

Ce menu est servi pour :

135 €

(service et taxe inclus)

Il peut être servi à 2 plats : 1 entrée, 1 plat principal.

~~***115 €***~~ ***110 €***

(service et taxe inclus)