

*Pour commencer le repas, les petits savoureux apéritifs,
petites cuillères légères, pour vous ouvrir l'appétit.
Vous poursuivrez avec : Le menu Entre Velay et Vivarais.*

Senteurs de sapin, la langoustine

*Chaud et froid de langoustine poêlée aux épices de sapin,
le tartare, légumes crus et cuits.*



Herbes de début du Printemps

*Le chou farci « pigeon foie gras » servi comme un « phô »,
le bouillon parfumé aux herbes.*



Morilles rondes et asperges

*Asperges blanches crémeuses étuvées aux morilles,
sabayon au goût grillé.*



Pousses des bois : oxalis, ail des ours...

*L'omble chevalier poêlé aux mousserons (marasmius oreades),
relevé d'un jus aux pousses acidulées.*



Champignons et Tanaisie

Le thé de champignons infusé à la feuille de Tanaisie.



L'agneau Pascal

*Couci-couça d'agneau, c'est-à-dire plusieurs parties de l'agneau
que je prépare rôties, farcies, assaisonnées d'un praliné aux cèpes.*



*Les fromages d'Ardèche et d'Auvergne affinés dans notre cave
ou*

L'assiette de préparations « sur le thème de la chèvre ».



*Les douceurs avec les chauds, les glacés et les pâtisseries,
à choisir suivant votre gourmandise.*



Mignardises, chocolat aux cèpes et caviar de lentilles pour que la fête ne soit jamais finie.

Ce menu est conseillé pour l'ensemble de la table.

*Nos champignons au menu peuvent varier d'un jour à l'autre
suivant les cueillettes de nos ramasseurs.*