

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

### **Langoustine et cistre**

*Transparence de crème de cistre et crabe dormeur,  
langoustine tiède aux épices de sapin.*



### **Escargot de Grazac**

*Pot au feu d'escargots gros gris et petits légumes,  
bouillon de chou aux herbes à découvrir.*



### **Omble chevalier et girolles**

*Le filet d'omble cuit façon meunière,  
association « amande artichaut ».*



### **Foie gras et fraises « Manille »**

*Croustillant de foie gras de canard poêlé aux fraises compotées.*



### **Champignons du moment et la tanaïsie**

*Thé de champignons parfumé à la feuille de Tanaïsie.*



### **Canard de Challans**

*Le canard que je cuisine en deux façons :  
la cuisse confite en cannelloni de pistaches, le filet rôti « olives champignons ».*



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



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



*Mignardises et chocolat aux cèpes pour que la fête ne soit jamais finie.*

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