

Nos menus



Au déjeuner

€

- Formule Entrée - Plat 36
- Entrée - Plat - Dessert 45

Le plat d'exception du moment

Aux creux de l'oreille...

Côte de bœuf AOP Fin Gras du Mézenc 110€/kg

Plats « Veg-Anicia »

Du plaisir, rien que du plaisir...Végétal

Verre de vin 10 à 12

Le choix de nos produits est le fruit d'une étroite collaboration avec nos fournisseurs et petits producteurs.

Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des saisons.

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France ou au sein de l'Union Européenne.

Nos gibiers sont d'origine France, sauf la Grouse

Tous nos poissons, coquillages et crustacés sont issus de la pêche raisonnée et d'élevage en bassin naturel.

Prix net en euros, taxes et service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.


LA CARTE

A partager à l'apéritif, notre spécialité...

Le Caviar du Velay®, blinis à la farine de Lentille 20

Les entrées


Poissons sauvages de Loire, fumet de champignons, huile des ours 20

 Aspic de concombre et pistou d'estragon, un jardinet printanier 18

Coulis de pois mentholés, burrata, chorizo de Pradelles 17

Les plats

Omble de l'Isère, blette étuvée au jus d'herbe d'orge 34

 Notre pastorale de légumes, fruits et champignons de printemps 26


L'agneau de pays confit 8h, fèves « sarriette », ail en chemise 32

Les fromages du pays au lait cru, certains affinés aux Artisans !

Une sélection de fromages, confiture du Domaine des Marmottes 12

Les desserts

Les coussins d'Anicia... ganache lactée cerise et amande fraîche 12

 Rhubarbe, pomme verte et sorbet verveine... naturellement 12

Arlettes et gariguettes, crème chiboust à l'infusion d'Amaya 12

Le café gourmand tout en douceurs sucrées 12

Menus Inspiration Gourmande... « Sur le Chemin »



LA CARTE

Menu en 6 étapes
Laissez-vous guider... 82

Accord mets et vins 36

Le plat d'exception du moment

Aux creux de l'oreille...
Côte de bœuf AOP Fin Gras du Mézenc 110€/kg

Plats « Veg-Anicia »

Du plaisir, rien que du plaisir...Végétal

Verre de vin 10 à 12€

Le choix de nos produits est le fruit d'une étroite collaboration avec nos fournisseurs et petits producteurs.

Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des saisons.

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France ou au sein de l'Union Européenne.

Nos gibiers sont d'origine France, sauf la Grouse

Tous nos poissons, coquillages et crustacés sont issus de la pêche raisonnée et d'élevage en bassin naturel.

Prix net en euros, taxes et service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.

Les entrées


Poissons sauvages de Loire, fumet de champignons, huile des ours 22

 Aspic de concombre et pistou d'estragon, un jardinet printanier 20

Coulis de pois mentholés, burrata, chorizo de Pradelles 21

Les plats

Omble de l'Isère, blette étuvée au jus d'herbes d'orge 36

 Notre pastorale de légumes, fruits et champignons de printemps 27

L'agneau de pays confit 8h, fèves « sarriette », ail en chemise 34


Les fromages du pays au lait cru, certains affinés aux Artisans !

Une sélection de fromages, gelée ou confiture des Marmottes 12

Notre interprétation « origin-ale ». 9

Les desserts

Les coussins d'Anicia... ganache lactée cerise et amande fraîche 14

 Rhubarbe, pomme verte et sorbet verveine... naturellement 14

Arlettes et gariguettes, crème chiboust à l'infusion d'Amaya 14

Carte printemps 2022