

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

Ceviche de mullet de Loire, pickles et condiments 20

🌿 Carpaccio de courgette plurielle, tapenade et herbes fraîches 18

Les escargots d'Yssi, bien cachés dans un bouillon au pistou 17

Les plats

Une bouillabaisse comme à Marseille au safran du Velay 34

🌿 Notre pastorale de légumes du soleil et fruits divers d'été 26

Les petits farcis niçois au coulis de poivron doux 32

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

Une sélection de fromages, confiture du Domaine des Marmottes 12

Les desserts

Les meules au foin du Mézenc, paille de kadaïf, confiture de lait 12

🌿 Raviole d'ananas, sorbet eau de coco, huile d'olive aneth 12

Clafoutis d'abricot à la fleur de lavande, glace amande 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

Ceviche de mullet de Loire, pickles et condiments 21

 Carpaccio de courgette plurielle, tapenade et herbes fraîches 19

Les escargots d'Yssi, bien cachés dans un bouillon au pistou 23

Les plats

Une bouillabaisse comme à Marseille au safran du Velay 36

 Notre pastorale de légumes du soleil et fruits divers d'été 27

Les petits farcis niçois au coulis de poivron doux 34

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

Une sélection de fromages, gelée ou confiture des Marmottes 12

Où
Notre interprétation « origin-ale ». 9

Les desserts

Les meules au foin du Mézenc, paille de kadaïf, confiture de lait 14

 Raviole d'ananas, sorbet eau de coco, huile d'olive aneth 14

Clafoutis d'abricot à la fleur de lavande, glace amande 14

Carte été 2022