

Nos
Entrées
Our Starters

- **Un velouté du moment en accord avec la saison**
A velvety of the moment with the seasonal vegetables
- **Cannelloni de truite fumée à la brousse de brebis du Causse Méjean**
Smoked trout cannelloni with sheep bush of the Causse Méjean
- **La poêlée de ris d'agneau, radis rose et jus réglissé**
The pan of lamb rice, pink radish, and licorice juice
- **Terrine de lapin aux noisettes et son confit d'oignons**
Rabbit terrine with hazelnuts and onion confit
- **L'incontournable foie gras de canard mi-cuit accompagné d'un chutney de mangue (+ 6€)**
Semi-cooked duck foie gras with mango chutney (+ 6€)

Nos
Poissons
Our Fish dishes

- **L'Ombre chevalier roti côté peau, sauce chardonnay et riz venere**
Roasted arctic char, skin side down, chardonnay sauce and venere rice



- **Lasagne de légumes cuisinés à l'huile d'olive, crème légère de mascarpone et parmesan**
Vegetable lasagna cooked in olive oil, light cream of mascarpone and parmesan

Nos
Viandes
Our meat dishes

- **L'Agneau de 7 heures, jus d'agneau réduit, moutarde à l'ancienne et miel de pays**
The 7-hour lamb, reduced lamb jus, old-fashioned, mustard and country honey
- **Filet de canette, sauce gastrique au poivre**
Duckling fillet, gastric pepper sauce
- **Joues de porc confites à la bière ambrée de Meyrueis**
Pork cheeks confit with amber beer from Meyrueis
- **Faux-filet de race Aubrac à la bordelaise**
Aubrac sirloin steak "à la bordelaise »

**Nos
Desserts**
Our desserts

- **Brochette d'ananas rôti à la vanille**
Vanilla roasted pineapple skewer
- **La poire pochée à la cardamome**
Poached pear with cardamom
- **Tarte au citron meringue italienne**
Lemon meringue tarte
- **Tarte extraordinairement chocolat**
Tarte extraordinarily chocolate
- **Omelette norvégienne glaces citron vert
et verveine du Velay**
Norwegian omelet with lime ice cream and Velay verbena

*Pour accompagner votre dessert,
Laissez-vous tenter par :
The perfect match with your dessert:*

Gewurztraminer « HUGEL »	10 €
« Vendange tardive » (late harvest wine) per glass / le verre	
Muscat de Mireval	8 €
Domaine de La Capelle « Parcelle 8 » per glass / le verre	

Pour vous satisfaire, nous vous proposons 4 formules
To give you entire satisfaction we propose 4 formulas

Mise en bouche, 1 Plat et 1 Dessert **23 €**
Mise en bouche, 1 Main course and Dessert

Mise en bouche, 1 Entrée et 1 Plat **25 €**
Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course

Mise en bouche, 1 Entrée, 1 Plat et 1 Fromage ou 1 Dessert **31 €**
Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course and Cheese or Dessert

Mise en bouche, 1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage et 1 Dessert **38 €**
Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course, 1 Cheese and Dessert

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

Mise en bouche - Poisson ou Viande grillée - Légume - Glace

12 €

Children's menu (up to 12 years old)

Appetizer - Fish or grilled meat - vegetable - Ice cream

Tous nos tarifs comprennent taxes et service.
All our prices include taxes and service.

Horaires des services
Opening hours of our restaurant

Déjeuner : de 12 h à 13 h 30
Lunch from 12 to 1.30 p.m.

Dîner: de 19 h à 21 h
Diner from 7 to 9 p.m.