

Paroles d'Éleveurs :

Les Morilles du Sidobre

Lionel et David passionnés de mycologie se sont lancés dans la production de morilles voilà maintenant 3 ans.

C'est au pied du Sidobre, dans une propriété agricole isolée qu'ils ont préparé les terrains et construit une petite dizaine de serres, puis ont mis en place leurs semis de morilles fournis par leur partenaire. Premiers dans la région, Ils ne sont qu'une cinquantaine en France à suivre cette expérience.

La ferme des morilles du Sidobre développe une culture biotechnologique, innovante et durable en respect de la nature et de son environnement.

Il y a quelques jours à peine, les premières morilles ont commencé à sortir le bout de leur chapeau, la récolte dure environ deux mois, pour le plus grand plaisir de nos papilles.



LOUIS
restaurant

Les Entrées :

❖ Risotto au vieux parmesan et quenelle de volaille	21€
❖ L'Omble Chevalier et blinis maison	19€
❖ L'entrée du Jour	13€
❖ L'œuf d'oie, truffe Brumale et mouillettes	24€
❖ Le Foie Gras d'Anglès	26€

Les Plats :

❖ Les Noix de Saint Jacques rôties (5 pièces)	29€
❖ Filet de Dorade Grise et farçou aux herbes	21€
❖ Morilles du Sidobre et crustacés	29€
❖ Le plat du Jour	16€
❖ Sélection de Mr Rolland et sauce Rossini	33€
❖ Paleron confit et jus corsé	17€
❖ Le Magret de Canard entier	28€

Les garnitures

- ❖ Polenta crémeuse
- ❖ Les légumes du marché
- ❖ Galette de pommes de terre

Les Desserts :

❖ Les fromages affinés	12€
❖ Le café gourmand	8€
❖ Duo choco-Coco	14€
❖ Millefeuille croustillant à la vanille	15€
❖ Le Dessert du Pâtissier	14€

Formule du Midi : 23€

Servie uniquement le midi sauf Dimanche et jours fériés

Entrée du Jour- Plat du Jour- Café Gourmand

Menu élaboré quotidiennement en fonction de la pêche et de nos producteurs

Menu Découverte : 37€ par personne

Risotto au vieux parmesan et quenelle de volaille

Ou

L'Omble Chevalier et blinis maison

Ou

L'entrée du Jour

Filet de Dorade Grise et farçou aux herbes *

Ou

Le paleron confit et jus corsé *

Ou

Le plat du Jour

Dessert au choix à la carte

*Garniture au choix (voir la carte)

Petite Dégustation : 52€ par personne

Le Chef prépare un menu en 5 temps pour toute la table, composé **d'un foie gras, d'un poisson, d'une viande, d'un fromage et d'un dessert.**

Possibilité d'un Accord mets et vins en 4 services : 20€ par personne en supplément

Grande Dégustation : 70€ par personne

Le Chef compose pour l'ensemble de la table un menu Dégustation en 7 temps.

Possibilité d'un Accord mets et vins en 6 services : 30€ par personne en supplément

Menus enfants :

Pour les plus grands : 17,50€ (petites portions du menu Découverte)

Pour les Pitchouns : 8€ (viande ou filet de poisson)

Prix nets, service compris - Toutes nos viandes sont d'origine Française

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits allergènes, n'hésitez pas à en demander la liste au personnel de salle