

Bœuf de tradition du Mézenc,
infusion au foin d'alpage



-

Asperges cuites au sel d'agrumes,
jus végétal caramélisé



-

Truite fario,
pois gourmand, infusion de fleurs blanches



-

Veau confit au cidre du Beaujolais vert,
feuilles potagères à la flamme

-

Elixir d'herbes et légumes

-

Agneau de la ferme Ollanier,
aillet et champignons sauvages



-

Collection fromagère

-

Fraise, sarriette et basilic
Miel et rhubarbe
Chocolat du Venezuela, melilot



Au cœur de cette cour, témoin de siècles d'histoire,
nous vous proposons une cuisine
sincère et inspirée,
guidée par les saisons, ancrée dans la terre,
et respectueuse de chaque produit.

Nourrie de souvenirs, d'émotions et
d'une profonde exigence,
notre approche allie authenticité et créativité.

Entourés de producteurs passionnés et
d'artisans engagés, nous œuvrons chaque jour pour
offrir une expérience à la fois sensorielle
et profondément humaine.

Anthony Bonnet

Menu les Loges

5 étapes – 135 €

8 étapes – 165 €

Une invitation à savourer le temps,

*les saveurs et le vivant
entre renaissance et terroir.*