

Bœuf de tradition du Mézenc

Infusion au foin d'alpage

-

Cueillette des Monts du Lyonnais,
Champignon, prune, reine des prés

-

Omble chevalier

Fève de cacao, infusion de tanaïs

-

Agneau de la ferme Ollanier,
Le temps de la maturation et fumaison

-

Elixir d'herbe,



Fruits marinés et arquebuse

-

Vénaison ,



Poivre vert et airelle sauvage

-

Collection fromagère



-

Lait , propolis

Poire , cameline

Chocolat, argousier

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 - Chef Exécutif

Joseph Doverman - Chef de Cuisine

Josue Chakar - Chef Pâtissier

Menu les Loges

5 étapes – 145 €

8 étapes – 178 € 

Une invitation à savourer le temps,

les saveurs et le vivant

entre renaissance et terroir.