

Menu Le Vellave

Mise en bouche

Notre Duo Royal :

Morilles en pantoufles *et* Escalope de foie gras poêlée

OU - Médailon de Homard

Risotto à l'épautre, jus de crustacés

-Filet de Saint-Pierre

Sauce Champagne

Et/Ou

Le Filet de Bœuf Sauce aux Morilles

Le fromage frais du Gaec ou le chariot de fromages

Desserts à choisir au moment de la commande

-Charlotte aux fruits de Saison et son sorbet

- Ou L'omelette Norvégienne verveine, vanille

Flambée à la Verveine

Ou Le choix d'un dessert dans les autres menus

Menu à 68 € entrée, poisson *ou* viande fromages et desserts

Menu à 84 € entrée, poisson, pause-fraîcheur, viande fromages et desserts



LE SABOT DE L'ATRE

Madame, Monsieur

C'est avec un grand plaisir que nous vous recevons dans notre restaurant.

Le Sabot de L'âtre et situé en pleine nature, à la campagne,

en Haute-Loire, dans un écrin de verdure où,

la vue panoramique est vierge de toute pollution.

Le Sabot de l'âtre, c'est une entreprise familiale, créée depuis le 29 avril 1994 .

André Farison,

Notre papa, était le fondateur de la société. Nous avons eu le malheur de le perdre en août 2014

et l'émotion laisse encore une profonde empreinte

dans ses murs. Pour sa mémoire, nous voulons continuer à avancer

chaque jour un peu plus, tout en animant notre passion et en étant épaulés par notre Maman .

Vous allez trouver une cuisine raffinée ; vos yeux seront

un prélude gourmand avant vos papilles en effervescence.

Grégory, Mathis et Mattéo nos chefs embellissent vos assiettes

et sauront vous surprendre par la fraîcheur de ses plats, comme par un dressage soigné .

Au sabot de L'âtre, ce sont des plats issus de produits locaux

avec une cuisine exclusivement faite maison.

La viande de la boucherie-charcuterie du Lizieux, et la Boucherie d'Augustin

des poissons de la Poissonnerie Robert à Saint-Etienne,

Des fromages du marché d'Yssingeaux et des AOP de toute la France .

Ce sont des petits pains fait maison, Le méli-mélo du jardin et

un arc-en-ciel de fraîcheur pour les desserts.

Le décor de la salle, la cheminée monumentale, une terrasse sublime

L'accueil de Nathalie et Virginie ainsi que Sébastien, sont un gage de votre bien-être.

Nous espérons que vous allez découvrir ou redécouvrir notre univers avec autant de plaisir

que nous avons à vous le faire partager.

Bon appétit chers amis puisqu'en franchissant notre porte ,

vous l'êtes devenu.

Famille Farison

Menu L'Yssingelais

Mise en bouche

- Tartare de Saumon au couteau
Julienne pomme Granny et Gingembre

Ou

Tarte tiède aux saveurs Provençale
Mousseline à l'anchois et Olives de Nyons

-Filet de Daurade
À la piperade (poivrons)

Et/ou

Épigramme de Magret de canard
Melon caramélisé au miel

Le fromage frais du Gaec de Treslemont
ou le chariot de fromages d'ici et d'ailleurs

Carte des desserts à choisir au moment de la commande

- Saint-Honoré à l'abricot et à la vanille
Ou-tarte fine à la pêche et et aux amandes

Menu à 45 € entrée, poisson ou viande, fromages et desserts

Menu à 58 € entrée, poisson pause-fraîcheur, viande, fromages et desserts

Menu l'Auvergne

Mise en bouche

Notre foie gras de canard,
Toast Brioché et petits condiments

Ou Noix de Saint-Jacques,

Purée de céleri, poire et noisettes

« Notre Potée de lotte » en croûte feuilletée,

Ou en Tronçon de lotte, à l'américaine

Et/ou Carré d'agneau rôti au beurre d'ail

Romarin et Carotte Glacé

Le fromage frais du Gaec de Treslemont
ou le chariot de fromages

Desserts à choisir au moment de la commande

Rencontre entre le chocolat et la cacahouète
Où – bâtonnet fraise et rhubarbe et son sorbet
Où –un dessert du menu L'Yssingelais

Menu à 56 € entrée, poisson ou viande, fromages et desserts

Menu à 70 € entrée, poisson pause-fraîcheur, viande, fromages et desserts

