

Menu Le Vellave

Mise en bouche

Les Morilles en pantoufles,

farcies d'une mousse légère au foie gras

Ou Escalopes de Foie gras poelées Flambées à l'armagnac

-Filet de turbot

Pochée sauce Champagne

Et/Ou

Le Filet de Bœuf aux morilles

Le fromage frais du Gaec ou le chariot de fromages

Desserts à choisir au moment de la commande

La Pavlova Mangue et Ananas

- Ou Dessert au chocolat blanc et Noix de Pécan

Ou Le choix d'un dessert dans les autres menus

Menu à 65 € entrée, poisson ou viande fromages et desserts

Menu à 82 € entrée, poisson, pause-fraîcheur, viande fromages et desserts



LE SABOT DE L'ÂTRE

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, et Florian aisi que Léandre, 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 végétal aux légumes et Truite fumée en deux façons

- Ou Pointes d'asperges blanches fondantes

Pate brisée et émulsion à la coriandre

Filet de Bar Rôti fumet crémeux, billes de Yuzu et algues

Et/ou

Filet de Canard rosé ou cuit au poivre vert

Le fromage frais du Gaec de Treslemont

ou le chariot de fromages

Desserts à choisir au moment de la commande

Financier au citron, condiments menthe fraîche et citron vert

Gianduja au praliné et Madeleine aux amandes

Menu à 42 € entrée, poisson ou viande, fromages et desserts

Menu à 55 € entrée, poisson pause-fraîcheur, viande, fromages et desserts

Menu l'Auvergne

Mise en bouche

Tranche de foie gras de canard, Toast Brioché et Figs

Ou Trio de Noix de Saint-Jacques snackées,

Condiments provençaux

Potée de lotte en croûte feuilletée

Et/ou

Carré de veau désossé cuisson moelleuse crème au foie gras

Champignons poêlés en persillade

Le fromage frais du Gaec de Treslemont

ou le chariot de fromages

Desserts à choisir au moment de la commande

Autour de la noisette et du Chocolat

Où -Le fraisier crème diplomate à la vanille

Menu à 55 € entrée, poisson ou viande, fromages et desserts

Menu à 68 € entrée, poisson pause-fraîcheur, viande, fromages et desserts