

# Relief

*I*nterprétation de souvenirs d'enfance mûris d'explorations et de rencontres.

*I*maginé telle une découverte des reliefs de notre territoire, pensé comme un état d'esprit,

*N*ous proposons une balade à travers les Monts du Lyonnais jusqu'aux montagnes de Haute Loire.

## Auteurs-Producteurs

La Boulangerie Maison Farine – Lyon (69)

Denis Poncet, produits laitiers – Souzon (69)

La Ferme de l'Abbé Rozier, légumes de saison – Ecully (69)

Roman & Mr Barnas, cueilleurs de plantes et champignons

La Cave du Boucher, viandes d'Auvergne et de Haute Loire – Saint-Germain-Laprade (43)

La Ferme Ollagnier, colombiculture – Châteauneuf (42)

Fromagerie MonS, Hervé Mons fromager affineur MOF – Roanne (42)

La Bergerie des Mollières, fromages de brebis – Villechenève (69)

La Symphonie des Vergers, cidre et vinaigre – Cublize (69)

Famille Riondelet, cresson de fontaines – Saint Symphorien d'Ozon (69)

Maison Bonnat, chocolat – Voiron (38)

## Potager de l'Abbé Rozier

Création autour du végétal influencée par la ferme de l'Abbé Rozier  
- Racines, cresson de fontaine, vinaigre de cidre -

## Jardin d'eau douce

Inspiré de la récolte de Roman, au gré des ruisseaux et forêts de notre région  
- Omble chevalier, fève de cacao, herbes de cueillette -

## Fermes des collines

Autour d'un bœuf de race rustique, nourri au foin et à l'herbe du massif du Mézenc  
- Bœuf affiné, algues, mélisse sauvage -

## Bosquet

Imaginé comme une traversée rafraîchissante à l'ombre des essences de coudrier et de résineux  
- Carotte, noisette, pousse de sapin -

## Parfum de terroir

Souvenir de Saint Forgeux : les après-midis d'Automne passés à la volière  
- Pigeonneau, châtaigne, verjus -

## Déclinaison gourmande

Rencontre d'épices d'ailleurs et du fruit des Monts du Lyonnais  
- Chocolat, orge et fruits de saison -

135€

Les Accords des Sommeliers  
Mets et Vins 55€ / 65€

Prix nets service compris - Les allergènes sont disponibles à votre demande

## Entrées

### Le Potager de l'Abbé Rozier

Légumes racines, jus végétal, cresson de fontaine et vinaigre de cidre

28€

### Le Bouillon

Bœuf affiné, bouillon infusé à la mélisse sauvage, choux et champignons

32€

## Poissons

### Omble Chevalier

Confit à la fève de cacao, coulis d'herbes de cueillette

44€

### Pêche de petit bateau

Nage de langoustine, agrumes et chou-fleur rôti

48€

## Viandes et Volaille

### Pigeonneau cuit aux châtaignes

Confit des cuisses au verjus, prunes fermentées, oignon au foin d'asperule

52€

### Veau de lait de la Haute-Loire rôti à l'arquebuse

Pithiviers de ris de veau et champignons

55€

## Fromages

Servis au chariot

15€

## Desserts

### Grands crus de cacao de la Maison Bonnat

Ceylan légèrement fumé et glace à la noix

22€

### Déclinaison gourmande

Chocolat, orge et fruits des Monts du Lyonnais

22€