



Entrées

Foie gras des plaines de Limagne mi-cuit, cerise, rhubarbe 25€

Truite du Moulin du Clos légèrement fumée par nos soins, quinoa, citron, câpres, quelques pousses de Chris Kilner 25€

Langoustine du Guilvinec en 2 façons, fraise mara des bois de Mr Brivary, petit-pois, caviar d'Aquitaine vintage de la maison Sturia 39€

Pêche des côtes Bretonnes ou de nos eaux d'Auvergne...

Pavé de cabillaud rôti en croute de chlorophylle, fenouil acidulé, déclinaison de carotte, crème de crustacés subtilement anisée 35€

Aiguillette de Saint-Pierre confite au beurre ½ sel, artichaut, sarrasin, quelques coquillages, barigoule émulsionnée 45€

Chou farci saucisse-lentilles vertes du Puy, homard bleu des côtes Bretonne, consommé des carcasses infusé à la verveine 48€

Tous nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des produits allergènes ou des traces de produits allergènes. N'hésitez pas à nous interroger.
Soucieux de l'importance que nous accordons au choix et à la qualité de nos produits, il est possible que certains plats manquent à notre carte. Merci de ne pas nous en tenir rigueur.
Tous nos plats sont élaborés sur place et à base de produits frais.
Toutes nos viandes bovines sont d'origine Françaises

Prix net, service compris



De la ferme

Suprême de poulet fermier d'Auvergne rôti, purée de ratatouille, petits légumes d'éric Roy, palet de pomme de terre de limagne, jus corsé à l'ail noir de Billom 35€

Le pigeon des Deux-Sèvres : le filet rôti et servi rosé, la cuisse farcie puis confite, mousseline de céleri, abricot, girolles, jus corsé 45€

Filet de bœuf de Salers et foie gras des plaines de Limagne façon Rossini, jus de viande corsé 45€

Toutes nos viandes sont d'origine française

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs sélectionnés et affinés par nos soins 14€

Desserts

Une pêche... 15€

Les fruits rouges de Jean-François Brivary ... 15€

Textures autour du chocolat grand cru Ilanka, sorbet Framboise-poivron rouge 18€

Prix nets, service compris



Nous adressons un sincère remerciement à nos fournisseurs
pour la qualité des produits qu'ils nous sélectionnent,
car sans bons produits il n'y a pas de bonne cuisine.

La Sicaba dans l'Allier pour nos viandes bovines et porcines « Label Rouge »
Le domaine de Limagne à Chappes pour le foie gras et les magrets de canard
Les Volailles d'Alice dans le Cantal pour les volailles fermières d'Auvergne
Les Œufs de Léa à Vitrac pour les œufs bio
M. BRIVARY à Lezoux pour les fruits rouges
M. CHENARD à Issoire pour les escargots
Valrhona à Tain l'Hermitage pour nos chocolats
Champi-Montagne à Clermont-Ferrand pour les champignons
Le Renard Rouge dans les Deux-Sevres pour les pigeons
M. BOULEAU à Blot-l'église pour nos huiles et fruits secs
Le Moulin du Clos à Augerolles pour nos truites et ombles chevalier
Le jardin des Rois en Touraine pour nos minis légumes
Le domaine de Roques-hautes à Senas pour nos asperges vertes
Xavier ALEZARD en provence pour nos huiles d'olive
Chris Kilner Radix pour nos micro-végétaux

Et tous les autres.....