



D'ici et d'ailleurs

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

ou

Truite du Moulin du Clos en gravlax, quinoa, citron, câpres,
quelques pousses de Chris Kilner

Pavé de cabillaud rôti en crouste de chlorophylle, fenouil acidulé,
déclinaison de carotte, crème de crustacés subtilement anisée

ou

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

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

8€

Une pêche....

ou

Les fruits rouges de Jean-François Brivary ...

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

45 €

Prix net, service compris