



## Entrées

Foie gras des plaines de Limagne snacké, shitakés, bouillon de champignons acidulé, pickles. 28€

Gravlax de truite du moulin du clos à Augerolles, déclinaison de betterave, framboise, quelques pousses de Mr Kilner. 25€

Grosse langoustine des côtes Bretonnes en tartare et panée au panko, fraises de Mr Brivary, petit-pois, caviar vintage de la maison Sturia. 37€

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

Pavé de cabillaud rôti en viennoise de persil, fenouil, quinoa aux éclats de noisette, émulsion de crustacés. 38€

Lieu jaune de ligne confit au beurre ½ sel, artichaut, quelques coquillages, Barigoule émulsionnée au beurre de sarrasin. 48€

Chou farci saucisse-lentilles vertes du Puy, homard bleu des côtes Bretonnes, consommé des carcasses acidulé à la verveine. 52€

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

Filet mignon de porc fermier d'Auvergne légèrement fumé, quelques girolles  
fleur de courgette farcie d'une ratatouille au chorizo,  
caviar d'aubergine, jus corsé au thym 38€

Le pigeon des Deux-Sèvres : le filet rôti et servi rosé, la cuisse confite,  
céleri, abricot, truffe d'été, jus des coffres corsé 48€

Filet de bœuf « race Salers » et foie gras des plaines de Limagne  
façon Rossini, jus de viande corsé 48€

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

## Desserts

Pêche-vanille-verveine 16€

Les fruits rouges de Mr Brivary et la pastille Vichy 16€

Textures autour du chocolat grand cru Ilanka,  
sorbet framboise poivron rouge. 18€

Prix nets, service compris