

D'ici et d'ailleurs

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

ou

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

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

ou

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

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

10€

Pêche-vanille-verveine

ou

Les fruits rouges de Mr Brivary et la pastille Vichy

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

54 €

Prix net, service compris