

D'ici et d'ailleurs

L'œuf bio de Léa Fargeas cuit à 63°, foie gras des plaines de limagne,
purée aérienne de pomme de terre, velouté de cèpes.

ou

Tartare de veau vedelou des monts du Forez aux moules de Bouchot de la baie du
mont Saint-Michel, crème battue au raifort, graines de moutarde marinées.

Pavé de cabillaud rôti en viennoise à l'huile de noisette de blot l'église,
choux-fleur en déclinaison, pomme granny-smith,
velouté Dubarry légèrement fumé.

ou

Le Suprême de poulet fermier d'Auvergne lentement rôti,
gâteau de sarrasin, mousseline de potimarron, légumes d'automne,
jus des carcasses corsé.

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

10€

Accord entre la poire, le chocolat lacté Jivara et le cèpe.

Ou

La framboise de Jean-Francois Brivary, la figue et la pistache.

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

54 €

Prix net, service compris