



Entrées

L'œuf bio de Léa Fargeas cuit à 63°, foie gras des plaines de limagne, purée aérienne de pomme de terre, velouté de cèpes. 28€

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. 28€

Saint-Jacques des côtes Bretonnes en tartare et snackées, carotte, maracuja, caviar vintage de la maison Sturia. 37€

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

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. 38€

Omble Alis confit, agrumes, courge butternut en différentes textures, jus de viande à l'oignon de Roscoff caramélisé. 48€

Chou farci saucisse-lentilles vertes du Puy, homard bleu des côtes Bretonnes, bouillon des carcasses acidulé. 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

Le Suprême de poulet fermier d'Auvergne lentement rôti, gâteau de sarrasin, mousseline de potimarron, légumes d'automne, jus des carcasses corsé. **38€**

Le pigeon des Deux-Sèvres : le filet rôti et servi rosé, la cuisse confite, betterave, mure, sarrasin, jus des coffres acidulé. **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

Accord entre la poire, le chocolat lacté Jivara et le cèpe. **16€**

Agrumes du Mas Bachès, glace yaourt, espuma fromage blanc, biscuit madeleine. **16€**

Une Pomme... **18€**

Prix nets, service compris