

D'ici et d'ailleurs

Foie gras des plaines de Limagne mi-cuit,
rhubarbe du domaine de la source, quelques pickles.

ou

Gambas snackée, nouille soba, shiitakes, bouillon des têtes acidulé,
huile de cacahuète de Blot l'église.

Pavé de cabillaud rôti en viennoise de chorizo,
déclinaison de carotte.

ou

Pintade des volailles d'Alice dans le cantal,
pois blonds de la Planeze comme une polenta,
petits légumes d'éric Roy, asperges blanches, jus de viande corsé.

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

10€

Complètement baba...

ou

Le chocolat Araguani de la maison valrhona dans tous ses états,
granité oabika.

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

58 €

Prix net, service compris