



## Entrées

Foie gras des plaines de Limagne mi-cuit, rhubarbe du domaine de la source, quelques pickles. **30€**

Gambas snackée, nouille soba, shiitakes, bouillon des têtes acidulé, huile de cacahuète de Blot l'église. **30€**

Grosse Saint-Jacques en carpaccio, tartare d'huitre Gilardeau, agrumes, quelques pousses de Chris Kilner, caviar vintage de la maison Sturia. **42€**

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

Pavé de cabillaud rôti en viennoise de chorizo, déclinaison de carotte. **39€**

Lieu jaune de ligne ikéjilé confit au beurre ½ sel, asperges vertes de Roques-Hautes, pomelo, coquillages et jus de cuisson émulsionné au sarrasin. **49€**

Langoustines des côtes Bretonnes, lentilles vertes de madame Darsonville à Espirat, légumes d'éric Roy, consommé 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

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. **40€**

Le pigeon des Deux-Sèvres : le filet rôti et servi rosé, la cuisse confite,  
conchiglioni farci aux morilles, purée de rutabaga au gingembre,  
jus des coffres. **49€**

Filet de bœuf « race Salers » et foie gras des plaines de Limagne  
façon Rossini, jus de viande corsé à la truffe noire. **50€**

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

## Desserts

Complètement baba... **18€**

Le chocolat Araguani de la maison valrhona dans tous ses états,  
granité oabika. **18€**

La banane rencontre le yuzu... **20€**

Prix nets, service compris