



Entrées

L'esprit d'une soupe à l'oignon de Roscoff au foie gras des plaines de Limagne snacké, quelques croutons. 30€

Maquereau de ligne des côtes Bretonnes cuit à la flamme, betteraves plurielles, framboises des jardins d'Ornon, jeunes pousses de Chris Kilner. 30€

Thon rouge en tartare, quinoa à la pomme granny, vinaigrette passion, huile de coriandre, caviar d'Aquitaine vintage de la maison Sturia. 45€

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

L'omble légèrement fumé, coco de Paimpol, girolles, consommé acidulé, huile d'herbes. 39€

Grosse langoustine du Guilvinec juste rôtie, raviole de champignons, sabayon au cèpe, bouillon des carapaces, quelques éclats de noisette. 50€

Tourte de homard bleu, jus des têtes corsé, champignons et légumes du moment d'Éric Roy. 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 filet mignon de porc fermier d'Auvergne rôti et servi rosé, croustillant de boudin aux noix, chou-fleur, petits légumes d'Éric Roy, jus de viande au vin de Banyuls. **40€**

Le pigeon des Deux-Sèvres, céleri, truffe de Chauriat: le filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse farcie au foie gras et frite en tempura, tartine croustillante d'abats, jus corsé. **50€**

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. **15€**

Desserts

Tout en gourmandise le millefeuille pistache et la figue de Solies... **20€**

Equilibre entre le chocolat lacté Jivara de la maison Valrhona, la noisette et le yuzu. **20€**

le Pain ne s'est « pas perdu »... **22€**

Prix nets, service compris

Nous adressons un sincère remerciement à nos fournisseurs
pour la qualité des produits qu'ils nous sélectionnent,
car sans bons produits il n'y a pas de bonne cuisine.

Chris KILNER vers Issoire pour nos micro végétaux
La Sicaba dans l'Allier pour nos viandes bovines et porcines « Label Rouge »
Le domaine de Limagne à Chappes pour le foie gras et les magrets de canard
Les Volailles d'Alice dans le Cantal pour les volailles fermières d'Auvergne
Les Œufs de Léa à Vitrac pour les œufs bio et légumes de saison
M. BRIVARY à Lezoux pour les fruits rouges
M. CHENARD à Issoire pour les escargots
Valrhona à Tain l'Hermitage pour nos chocolats
Champi-Montagne à Clermont-Ferrand pour les champignons
Le Renard Rouge dans les Deux-Sevres pour les pigeons
M. BOULEAU à Blot-l'église pour nos huiles et fruits secs
Le Moulin du Clos à Augerolles pour nos truites et ombles chevalier
Le jardin des Rois en Touraine pour nos minis légumes
Le domaine de Roques-hautes à Senas pour nos asperges vertes
Xavier ALEZARD en provence pour nos huiles d'olive

Et beaucoup d'autres.....