

# D'ici et d'ailleurs

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

ou

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

L'omble légèrement fumé, coco de Paimpol, girolles,  
beurre blanc à la verveine, huile d'herbes.

ou

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.

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

10€

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

ou

Équilibre entre le chocolat lacté Jivara de la maison Valrhona,  
la noisette et le yuzu.

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

62 €

Prix net, service compris