



De la ferme

Effilochée de joue de bœuf de l'ami Gaby Gauthier confite au vin d'Auvergne, patate douce de monsieur Deplat, petits légumes d'Éric Roy, jus de viande corsé.

40€

Le pigeon des Deux-Sèvres, navet boule d'or, gingembre: le filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite au foie gras, conchiglioni farci, 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

Poire William's, cardamome, caramel...

20€

Texture autour du chocolat Araguani de la maison Valrhona, et de la noisette.

20€

Rencontre entre le panais des plaines de Limagne, le lait ribot de la maison Bordier et l'arabica.

22€

Prix nets, service compris



Entrées

Foie gras des plaines de Limagne mi-cuit, coing, pickles de cèpe, quelques pousses. 30€

Cromesquis d'escargot d'Antoine Chenard au beurre d'herbes, moules de la baie du mont Saint-Michel, déclinaison autour du persil. 30€

Grosses Saint-Jacques des côtes Bretonnes rôties en viennoise de noix, butternut, agrumes, velouté de potimarron, caviar d'Aquitaine vintage de la maison Sturia. 45€

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

Cabillaud des côtes Bretonnes rôti, carottes plurielles, agrumes, émulsion de crustacé à la fève de tonka. 39€

Lieu jaune de ligne confit au beurre ½ sel, coquillages, topinambours, émulsion de marinière au sarrasin. 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