

D'ici et d'ailleurs

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

ou

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

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

ou

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.

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

10€

Poire William's, cardamome, caramel...

ou

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

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

62 €

Prix net, service compris