



Entrées

Notre pâté en croute de canard et foie gras des plaines de Limagne aux fruits secs, Chutney d'abricot, graines de moutarde en pickles, quelques pousses. **30€**

Gravlax et tartare de lotte de petit bateau, déclinaison autour de la betterave, vinaigrette acidulée. **30€**

L'œuf bio de Léa Fargeas cuit à 63°, foie gras snacké, pomme de terre des plaines de limagne, jus de volaille corsé, truffe noire. **45€**

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

Aiguillettes de daurade royale snackées, mousseline de topinambour à la vanille, émulsion à l'arabica. **40€**

Saint-Jacques des côtes Bretonnes, mousseline de châtaigne, clémentine, potimarron, caviar d'Aquitaine vintage de la maison Sturia. **50€**

Chou farci 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

Pièce de veau prise dans le quasi, rôtie et servie rosée,
purée de pomme de terre au cèpe, petits légumes d'Éric Roy,
jus de viande corsé. 40€

Le pigeon des Deux-Sèvres, céleri, truffe noire:
le filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite,
conchiglioni farci au foie gras, 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

L'esprit d'une Pavlova exotique ... 20€

Chocolat lacté de la maison Valrhona,
pomme Granny-Smith, noisette 20€

Mariage entre le butternut des plaines de Limagne,
le miel de montagne et les agrumes. 22€

Prix nets, service compris