



Entrées

Foie gras des plaines de Limagne mi-cuit parfumé au rhum,
chutney d'ananas, maracuja. 30€

Asperges blanches de Mr Deplat, omble chevalier légèrement fumé,
poutargue, sabayon au kalamansi. 30€

Morilles farcies, asperges vertes du domaine de Roques-Hautes,
Saint-Jacques snackées, orange sanguine. 45€

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

Pavé de Skrey rôti en viennoise, gnocchi, déclinaison de carotte,
beurre blanc à la verveine. 40€

Lieu jaune de ligne Ikejime confit au beurre ½ sel, poireau,
quelques coquillages, purée d'artichaut, marinière émulsionnée. 50€

Tourte de homard bleu aux champignons, jus des têtes corsé,
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

Carrément cochon :

Mignon légèrement fumé, cromesquis de pied de cochon, andouille de Guémené, condiment à l'ail noir de Billom, pois blonds de la Planèze, jus à la gentiane.

40€

La canette des Dombes de la maison Mieral:

filet rôti sur le coffre et servi rosé, petit chou farci de cuisse confite au foie gras, compotée de chou rouge acidulée, jus corsé au cassis.

50€

Filet de bœuf « race Salers » et foie gras des plaines de Limagne façon Rossini, sauce Périgueux 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

William' s raconte sa poire belle Hélène ...

20€

Souvenirs d'enfance :

Textures de riz au lait à la vanille bourbon, premières fraises gariguettes. 20€

Hommage à mes origines Bretonnes :

Pressé de pomme confite, chocolat caramélia de la maison Valrhona, sarrasin, caramel au vinaigre de cidre.

22€

Prix nets, service compris