



Entrées

Tartare de veau de lait « vedelou » des monts du Forez aux moules de Bouchot de la baie du mont Saint-Michel, crème battue au raifort, pickles
graines de moutarde marinées. 32€

Petit épautre comme un taboulé aux légumes, quelques pousses,
rémoulade de tourteau à la ciboulette, huile de basilic. 32€

La langoustine du Guilvinec en 2 façons, caviar Vintage de la maison Sturia,
condiments autour de la fraise de Monsieur Brivary et du petit-pois. 48€

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

Pavé de truite du moulin du clos confit à l'huile de noisette de Blot l'église,
déclinaison autour du fenouil, sauce Armoricaïne. 42€

Bar de ligne Ikejime cuit lentement au beurre ½ sel, artichaut,
quelques coquillages, barigoule émulsionnée au beurre de sarrasin. 52€

Homard bleu, champignons, velouté de cèpes,
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

La poulette des volailles d'Alice dans le cantal :

Filet rôti sur le coffre, le haut de cuisse snacké, gâteau de sarrasin, légumes du moment de chez éric Roy, sauce Albuféra.

42€

Pigeon des Deux-Sèvre:

filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite au foie gras, mousseline de céleri, abricot, truffe aestivum d'Auvergne, jus corsé.

52€

Filet de bœuf « race Salers » et foie gras des plaines de Limagne façon Rossini, sauce Périgueux à la truffe noire.

55€

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

15€

Desserts

L'amande, l'abricot et l'amaretto.

20€

Equilibre entre le chocolat grand cru « Tulakalum » du Guatemala de la maison Valrhona et l'Arabica.

20€

La rhubarbe rencontre la framboise et le poivre timut.

22€

Prix nets, service compris