



## Entrées

Foie gras des plaines de Limagne mi-cuit, figue de Solies, coing, quelques pickles. 32€

Moules de la baie du mont Saint-Michel, quelques pousses de Chris, déclinaison autour du chou-fleur, velouté de jus de cuisson au curry. 32€

Thon rouge des côtes Bretonnes en 2 façons, girolles, œufs de truite, sabayon acidulé au cèpe. 50€

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

Pavé d'omble chevalier cuit meunière, cocos de Paimpol, condiment à l'ail noir de Billom, émulsion crémeuse aux crustacés. 45€

Aiguillette de Saint-Pierre cuite lentement au beurre ½ sel, artichaut, quelques coquillages, sauce dans l'esprit d'une dugléré. 55€

Le homard bleu rencontre le ris de veau...  
quelques champignons, légumes du moment d'Éric Roy. 65€

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

Magret de canard des plaines de Limagne rôti et servi rosé,  
croquette de pomme de terre aux fines herbes,  
jus de canard acidulé au cassis.

42€

Pigeon des Deux-Sèvres:  
filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite au foie gras,  
betterave, mûres, jus corsé.

55€

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

60€

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

18€

## Desserts

Jeu de textures entre le chocolat lacté Jivara de la maison Valrhona,  
la noisette et le Yuzu.

20€

Équilibre entre la framboise de Mr Brivary,  
la vanille et le lait ribot de la maison Bordier.

20€

Une Pomme...

23€

Prix nets, service compris