

D'Ici et d'Ailleurs

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

ou

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

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

ou

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.

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

12€

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

ou

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

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

68€

Prix net, service compris