



Entrées

Foie gras des plaines de Limagne parfumé au rhum mi-cuit, chutney d'ananas, gel de maracuja, quelques pickles. 32€

La truite du moulin du clos en gravlax, crème acidulée aux œufs de truite, déclinaison autour de la carotte, quelques pousses. 32€

Tartelette de champignons, jaune d'œuf bio de Léa Fargeas confit, Saint-Jacques des côtes Bretonne, caviar vintage de la maison Sturia. 50€

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

Pavé cabillaud rôti, brandade douce à la ciboulette, quelques moules, poireaux, cacahuète, émulsion de marinière. 45€

Lieu jaune de ligne confit au beurre demi-sel, textures de topinambours, quelques coquillages, jus corsé à l'oignon de Roscoff. 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



De la ferme

La pièce de veau de l'ami Gaby prise dans le quasi rôti et servie rosée,
pois blonds de la planète d'Henri Bouniol,
petit légumes d'Éric Roy, jus de viande à la gentiane. 45€

Pigeon des Deux-Sèvres:
filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite au foie gras,
courges, truffe de Bourgogne, jus corsé. 55€

Filet de bœuf « race Salers » et foie gras des plaines de Limagne
façon Rossini, sauce Périgieux à la truffe noire. 60€

Pavé de cerf rôti, purée de patate douce aux épices,
légumes du moment, sauce façon Grand-Veneur. 60€

Toutes nos viandes sont d'origine française

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
sélectionnés et affinés par nos soins. 18€

Desserts

Équilibre entre le chocolat lacté de la maison Valrhona,
le sarrasin et la poire. 20€

Fraîcheur autour des agrumes de la maison Bachès,
sorbet fromage blanc. 20€

le Mont-Blanc acidulé au cassis. 23€