

# D'Ici et d'Ailleurs

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

ou

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

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

ou

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

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

12€

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

ou

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

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

69€

Prix net, service compris