



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€

Saint-Jacques des côtes Bretonnes, persil de la racine à la feuille, quelques croutons, 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€

Pavé d'omble chevalier, sarrasin, clémentine, épinards, bouillon de crustacés perlé à l'huile de tagette. 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

La pièce de veau de l'ami Gaby prise dans le quasi rôti et servie rosée, pois blonds de la planèze d'Henri Bouniol, petits 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, céleri, pomme granny, truffe noire, jus corsé. **55€**

Filet de bœuf « race Salers » et foie gras des plaines de Limagne façon Rossini, sauce Périgueux 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€**

La Pina Colada revisitée à notre façon. **23€**

Prix nets, service compris