



Entrées

Notre pâté en croute au foie gras des plaines de limagne et fruits secs, chutney de pruneau, quelques pickles. 32€

L'œuf bio de Léa Fargeas cuit à 63 degrés, déclinaison autour du topinambours, poutargue, jus acidulé à l'oignon de Roscoff, 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...

Aiguillette de daurade royale snackée, fenouil confit et en salade acidulé, quelques coquillages, mousseline de carotte, jus corsé. 48€

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

Joue de bœuf de l'ami Gaby confite au vin d'Auvergne,
purée de potimarron, petits légumes d'Éric Roy,
réduction de jus de cuisson acidulé au cassis. **48€**

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 maracuja et cacahuète. **20€**

Accord entre la pomme, le cidre et lait ribot de la maison Bordier. **20€**

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

Prix nets, service compris