

D'Ici et d'Ailleurs

Notre pâté en croûte au foie gras des plaines de Limagne et fruits secs,
chutney de pruneau, quelques pickles.

ou

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

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

ou

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.

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

12€

Accord entre la pomme, le cidre et lait ribot de la maison Bordier

ou

Équilibre entre le chocolat lacté de la maison Valrhona,
le maracuja et cacahuète.

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

69€

Prix net, service compris