



Entrées

Foie gras des plaines de Limagne mi-cuit, gel acidulé à la verveine verte, chutney de pomme, quelques pickles. **32€**

Rémoulade de tourteau, quinoa, betteraves plurielles, œufs de truite, quelques pousses. **32€**

Grosse langoustine du Guilvinec panée au panko, raviole à l'oignon de Roscoff, velouté de lentilles vertes du Puy, caviar vintage de la maison Sturia. **50€**

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

Pavé de cabillaud « skreï » rôti en viennoise, chou farci de brandade douce, déclinaison de chou, jus de carotte réduit et monté au beurre. **48€**

Lieu jaune de ligne confit au beurre ½ sel, mousseline d'artichaut, pomelos, coquillages, barigoule émulsionnée au beurre de sarrasin. **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 poulette des volailles d'Alice dans le Cantal, duxelle de champignons, petits légumes d'Éric Roy, sauce albuféra. **48€**

Pigeon des Deux-Sèvres:
filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite au foie gras, macaroni farci, purée de racine de persil, 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€**

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

Desserts

Accord entre le kiwi, la pomme granny et le fromage blanc. **20€**

Rencontre entre la banane frécinette, la cardamome et l'arabica. **20€**

Notre hommage au Bocuse d'Or : chocolat, cèpe, poire... **23€**

Prix nets, service compris