

# D'Ici et d'Ailleurs

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

ou

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

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

ou

La poulette des volailles d'Alice dans le Cantal, duxelle de champignons, petits légumes d'éric Roy, sauce albuféra.

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

12€

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

ou

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

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

69€

Prix net, service compris