

# D'Ici et d'Ailleurs

Foie gras des plaines de Limagne mi-cuit,  
gel de vin chaud aux épices, chutney de poire, quelques pickles.

ou

Gravlax de lotte des côtes Bretonnes, pomelos, crème montée à l'aneth,  
asperge blanche de Monsieur Deplat à Joze, quelques pousses.

Pavé de truite du Moulin du clos confit à l'huile de noisette de blot l'église,  
celtuce, sarrasin, bouillon de crustacés perlé à l'huile d'ail des ours.

ou

Pièce de veau prise dans le quasi rôti et servie rosée, mousseline de céleri,  
petits légumes d'éric Roy, jus de viande à l'ail noir de Billom.

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

12€

Accord entre la noisette, la mangue et le maracuja.

ou

Rencontre entre le chocolat Manjari de la maison Valrhona  
et la verveine verte du Velay.

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

69€

Prix net, service compris