



Entrées

Foie gras des plaines de Limagne mi-cuit, gel de vin chaud aux épices, chutney de poire, quelques pickles. **35€**

Gravlax de lotte des côtes Bretonnes, pomelos, crème montée à l'aneth, asperges blanches de Monsieur Deplat à Joze, quelques pousses. **35€**

Grosse langoustine du Guilvinec snackée et en tartare, fraise de Mr Brivary, petit-pois au parfum de wasabi, caviar vintage de la maison Sturia. **57€**

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

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. **49€**

Lieu jaune de ligne confit au beurre ½ sel, quelques coquillages, asperges vertes du domaine de Roques-Hautes, risotto de petit épeautre, jus d'arêtes à l'oignon comme un jus de viande acidulé au vinaigre de Xeres. **59€**

Le homard bleu rencontre le ris de veau...
quelques champignons, légumes du moment d'Éric Roy. **68€**

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

Pièce de veau prise dans le quasi rôtie et servie rosée, mousseline de céleri, petits légumes d'éric Roy, jus de viande à l'ail noir de Billom. **49€**

Pigeon des Deux-Sèvres:
filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite au foie gras, gnocchi farci, betteraves plurielles, jus corsé. **60€**

Filet de bœuf « race Salers » et foie gras des plaines de Limagne façon Rossini, sauce Périgueux à la truffe noire. **63€**

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 la noisette, la mangue et le maracuja. **20€**

Rencontre entre le chocolat Manjari de la maison Valrhona et la verveine verte du Velay. **20€**

Souvenir d'enfance:
Le riz au lait à la vanille... ananas victoria, sorbet citron/basilic. **23€**

Prix nets, service compris