D'Ici et d'Ailleurs

Foie gras de canard des plaines de Limagne mariné au rhum mi-cuit,
chutney d'ananas, pickles, quelques pousses.

ou

Œuf bio de Léa Fargeas cuit à 63°, déclinaison autour du topinambour,
saumon gravlax, poire et éclats de noisette torréfié.

Le cabillaud skrei : le dos rôti, le ventre en croquette de brandade douce,
fenouil, velouté de carotte acidulé à l'anis.

ou

Travail autour de la poularde des volailles d'Alice dans le Cantal,
écrasée de pomme de terre vitelotte, quelques légumes d'éric Roy,
sauce crémeuse aux morilles au vin jaune.

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

12€

Jeu de texture entre le citron, l'estragon et le fromage blanc.

ou

Équilibre entre le chocolat Araguani de la maison Valrhona et
la verveine verte du Velay.

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

70€

Prix net, service compris