



Entrées

Foie gras de canard des plaines de Limagne mariné au rhum mi-cuit, chutney d'ananas, pickles, quelques pousses. 35€

Œuf bio de Léa Fargeas cuit à 63°, déclinaison autour du topinambour, saumon gravlax, poire et éclats de noisette torréfié. 35€

Saint-Jacques des côtes Bretonne snackée, raviole à l'oignon de Roscoff, bouillon de pot au feu acidulé, truffe noire. 59€

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

Le cabillaud skrei : le dos rôti, le ventre en croquette de brandade douce, fenouil, velouté de carotte acidulé à l'anis. 49€

Lieu jaune de ligne confit au beurre ½ sel, étuvée de poireau, condiment carotte/orange sanguine, quelques coquillages, caviar vintage de la maison Sturia. 68€

Le homard bleu rencontre le ris de veau...
quelques champignons, légumes du moment d'Éric Roy. 70€

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

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. **49€**

Pigeon des Deux-Sèvres: filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite, betteraves plurielles, pomme, jus des carcasses corsé. **65€**

Filet de bœuf « race Salers » et foie gras des plaines de Limagne façon Rossini, sauce Périgueux à la truffe noire. **68€**

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

Desserts

Jeu de texture entre le citron, l'estragon et le fromage blanc. **20€**

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

Rencontre entre le chocolat lacté Jivara de la maison Valrhona, la banane et la cacahuète. **23€**

Prix nets, service compris