



## 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, asperges vertes du domaine de Roques-Hautes à Senas, morilles farcies, orange sanguine, caviar vintage de la maison Sturia. **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, artichaut, sarrasin, quelques coquillages, barigoule émulsionnée au beurre de sarrasin. **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€**

Souvenir d'enfance :  
Le riz au lait en différentes textures, premières fraises gariguettes. **23€**