

D'Ici et d'Ailleurs

Foie gras de canard des plaines de Limagne mi-cuit,
déclinaison autour de la rhubarbe, pickles, quelques pousses.

ou

L'esprit d'un cannelloni farci de rémoulade de tourteau au céleri,
pomme granny, sorbet livèche.

Pavé de truite du Moulin du clos confit à l'huile de noisette de Blot l'église,
premières asperges blanches, pomelos,
beurre blanc au vinaigre de sureau, huile d'ail des ours.

ou

Pièce de veau prise dans le quasi rôtie et servie rosée,
gâteau de pomme de terre, légumes du moment d'éric Roy,
jus de viande à la gentiane.

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

12€

Pavlova tout en fraîcheur au kiwi, shiso, mousse fromage blanc.

ou

L'After 20 Heures :
équilibre entre le chocolat Araguani de la maison Valrhona et la menthe.

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

72€

Prix net, service compris