



Entrées

Foie gras de canard des plaines de Limagne mi-cuit,
déclinaison autour de la rhubarbe, pickles, quelques pousses. **37€**

L'esprit d'un cannelloni farci de rémoulade de tourteau au céleri,
pomme granny, sorbet livèche. **39€**

Langoustine du Guilvinec en 2 façons, déclinaison autour du chou-fleur,
Condiment citron/noisette, caviar vintage de la maison Sturia. **60€**

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,
premières asperges blanches, pomelos, beurre blanc au vinaigre de sureau,
huile d'ail des ours. **50€**

Lieu jaune de ligne confit au beurre ½ sel, quelques coquillages,
asperges vertes du domaine de Roques-Hautes à Senas, sarrasin,
marinière émulsionnée au beurre de sarrasin. **69€**

Le homard bleu rencontre le ris de veau...
quelques champignons, légumes du moment d'Éric Roy. **75€**

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,
gâteau de pomme de terre, légumes du moment d'éric Roy,
jus de viande à la gentiane. **50€**

Pigeon des Deux-Sèvres: filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite,
mousseline de petits pois, quelques morilles, jus des carcasses corsé. **68€**

Filet de bœuf « race Salers » et foie gras des plaines de Limagne
façon Rossini, sauce Périgueux à la truffe noire. **70€**

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

Desserts

Pavlova tout en fraîcheur au kiwi, shiso, mousse fromage blanc. **21€**

L'After 20 Heures :
équilibre entre le chocolat Araguani de la maison Valrhona et la menthe. **21€**

Une fraise.... **24€**

Prix nets, service compris