



Entrées

Pâté en croute au canard, foie gras de canard des plaines de Limagne et fruits secs, gelée de griotte, pickles, quelques pousses.

39€

Maquereau des côtes bretonnes façon gravlax, oignon de Roscoff acidulé, déclinaison autour de la betterave, sorbet wasabi.

39€

Langoustine du Guilvinec en 2 façons, fraise des jardins d'Ornon, petit-pois, caviar vintage de la maison Sturia.

60€

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

Pavé de maigre snacké, purée d'une ratatouille, fleur de courgette farcie aux légumes du soleil et moules de la baie du mont Saint-Michel, sauce chimichuri.

50€

Pavé d'omble chevalier poêlé au beurre ½ sel, sarrasin, déclinaison autour de la carotte, sauce émulsionnée au yuzu.

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 sont d'origine Françaises



Prix net, service compris



De la ferme

Complètement Cochon :

Le filet mignon de cochon rôti et servi rosé, le pied en cromesquis aux herbes, croustillant de boudin aux pommes, pois blonds de la Planèze, jus corsé. **50€**

Pigeon des Deux-Sèvres: filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite, variation autour du céleri, abricot rôti, jus des carcasses corsé. **68€**

Filet de bœuf « race Salers » et foie gras des plaines de Limagne façon Rossini, sauce Périgieux 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

Une Pêche.... au parfum de verveine et d'hibiscus **21€**

Accord entre l'abricot et l'amande. **21€**

Rencontre entre le chocolat Ilanka grand cru du Pérou, la framboise de Mr Brivary et le poivron rouge.... **24€**

Prix nets, service compris