D'Ici et d'Ailleurs

Risotto de céleri, œuf bio de Léa cuit à 63 °, pépites de foie gras des plaines de Limagne snackées, champignons du moment, quelques herbes.

ou

Pétales de lotte acidulés, courgettes cuites et crues,
Reine-Claude, lait ribot, huile de verveine.

Le cabillaud : le dos rôti, le ventre en brandade douce,
cocos de Paimpol, fenouil, l'esprit d'un beurre blanc au cidre.

ou

Le veau : le quasi rôti et servi rosé,
l'épaule et le jarret confits et effilochés en croquette,
sarrasin, potimarron, quelques légumes d'éric Roy, jus corsé.

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
sélectionnés et affinés par nos soins
12€

Accord entre le chocolat lacté Jivara de la maison Valrhona, cèpe, poire.

ou

Equilibre figues de Solies, pistache, framboise.

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

73€

Prix net, service compris