



Entrées

Risotto de céleri, œuf bio de Léa cuit à 63 °, pépites de foie gras des plaines de Limagne snackées, champignons du moment, quelques herbes. **39€**

Pétales de lotte acidulés, courgettes cuites et crues, Reine-Claude, lait ribot, huile de verveine. **39€**

Saint-Jacques des côtes Bretonnes, chou-fleur multicolore, agrumes, caviar vintage de la maison Sturia. **60€**

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

Le cabillaud: le dos rôti, le ventre en brandade douce, cocos de Paimpol, fenouil, l'esprit d'un beurre blanc au cidre. **50€**

Pavé d'omble chevalier poêlé au beurre ½ sel, petit épeautre des monts du Velay, déclinaison autour de l'oignon de Roscoff, jus d'arêtes acidulé au vinaigre de Xeres. **69€**

Le homard bleu rencontre le ris de veau...
quelques champignons, légumes du moment d'Éric Roy. **80€**

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

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. **50€**

Pièce de cerf prise dans le dos rôtie et servie rosée, rillettes de collier,
variation autour du céleri, coing, jus de viande façon Grand-Veneur. **68€**

Pigeon des Deux-Sèvres: filet rôti sur le coffre et servi rosé,
la cuisse en croustilles, variation autour de la betterave, pickles de mûres,
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

Accord entre le chocolat lacté Jivara de la maison Valrhona, cèpe, poire. **21€**

Equilibre figues de Solières, pistache, framboise. **21€**

L'esprit d'un Mont-Blanc... (au parfum de cassis, vanille et marron). **24€**

Prix nets, service compris