



## Balade du 1<sup>er</sup> Janvier 2027

Mises en Bouche.

\*\*\*\*\*

L'œuf bio de Léa Fargeas cuit à 63°, quelques croutons,  
foie gras des plaines de Limagne grillé, potimarron, truffe noire.

\*\*\*\*\*

Saint-Jacques des côtes Bretonnes snackées,  
chou-fleur, caviar, quelques coquillages,  
marinière émulsionnée au beurre de sarrasin.

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf race Salers poêlé,  
pomme Anna à la truffe, mousseline de céleri,  
petits légumes d'Éric Roy, jus de viande façon Périgueux.

\*\*\*\*\*

Brillat-Savarin truffé.

\*\*\*\*\*

Tout en fraîcheur :  
Déclinaison autour des agrumes

\*\*\*\*\*

Equilibre entre le chocolat lacté Jivara  
de la maison Valrhona, la poire et le cèpe sec.

150€

## Menu avec accord Mets et Vins

Menu avec 5 verres de vin en accord sélectionnés par nos sommeliers

210€