

**MENU AUTOMNE - 59 € -**

Les langoustines et les pieds de cochons aux parfums d'Asie,  
déclinaison autour du chou – **25 €**

**ou**

Le Foie gras des plaines de Limagne en chaud et froid  
autour de la figue – **29 €**

=====

Les coquilles Saint Jacques rôties, aux cèpes du Livradois,  
les châtaignes et légumes d'automne – **39 €**

**ou**

La tourte de chasse au perdreau, figues raisins et foie gras pôelé  
cueillette de champignons autour de nos puits – **42 €**

=====

Nos fromages affinés – **10 €**

=====

Le chocolat au lait grand cru, la châtaigne  
et le potimarron – **12 €**

**ou**

La poire, le praliné le caramel de morilles – **12 €**

**MENU DEGUSTATION**

**AUTOUR DES CHAMPIGNONS**

**EN 6 CLINS D'OEIL**

**AUTOUR DE L'AUTOMNE**

**GRÈ DES SAVEURS**

**DE NOS MARCHÉS**

**Ce menu est servi pour l'ensemble de la table**

**- 79 € -**

**Les prix indiqués devant chaque plat sont les prix à la carte**  
**Les prix sont nets, service compris**

## MENU DÉCOUVERTE

- 42 € -

L'Oeuf « Bio » de Léa, le cèpe du Livradois,  
Les châtaignes grillées – **18 €**



La poulette « Gauloise grise Bio » de Thierry Gardon,  
pôchée aux vendanges tardives de Boudes  
et sauce Albufera aux truffes d'Auvergne,  
choux farcie et légumes au pot – **24 €**



La pomme granny smith, au thé vert matcha  
et le yuzu confit – **12 €**

*Les prix indiqués devant chaque plat sont les prix à la carte*  
*Les prix sont nets, service compris*