

Voyage entre l'Auvergne et l'Asie

- 59 € -

Le bar de ligne, le caviar impérial de Sologne,
agrumes, bouillon de chou et lard du Cantal – **29 €**

ou

Les ravioles de langoustines et les pieds de cochons
aux parfums d'Asie
– **29 €**

=====

Les coquilles Saint Jacques rôties, aux cèpes du Livradois,
les châtaignes et légumes d'hiver – **45 €**

ou

Notre sélection de boeuf « Bio » saké « Les Larmes du Levant »,
légumes racines – **39 €**

=====

Nos fromages affinés – **10 €**

=====

L'ananas Victoria et la coco, parfum de coriandre – **12 €**

ou

La mangue en raviolle et la passion,
le riz et le basilic thaï – **14 €**

MENU DEGUSTATION

AUX TRUFFES

Truffes noires « Tuber melanosporum »

EN 6 CLINS D'OEIL

AUTOUR DE L'HIVER

GRÈ DES SAVEURS

DE NOS MARCHÉS

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

- 89 € -

Clin d'oeil à l'Auvergne

- 43 € -

Bonbons d'escargots d'Antoine Chenard,
aux cèpes du Livradois, persil racine et persil plat – **18 €**



La volaille « Bio de Thierry Gardon » et le foie gras fumé du
Domaine de Limagne , comme une potée – **27 €**



Le chocolat grand cru pur Guanaja ,
comme une balade en forêt
autour des champignons et des châtaignes – **12 €**

Les prix indiqués devant chaque plat sont les prix à la carte

Les prix sont nets, service compris