



## **MENU CHAMPIGNONS**

- 79 € -

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

Raviole de homard bleu, lard et pieds de cochon,  
cueillette de champignons sauvages – **39 €**

=====

Lotte nacrée, girolles, jus de coquillages, verveine,  
minestrone de fruits et pois blond de la Planèze - **39 €**

=====

Le coeur de ris de veau laqué au jus corsé,  
morilles du Cantal – **45 €**

=====

Nos fromages affinés – **10 €**

=====

L'abricot et amande, l'angelique et le poivre de java – **12 €**

## **MENU DÉGUSTATION**

- 95 € -

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

Bonbons d'escargots d'Antoine Chenard et grenouilles  
au jus de cresson sauvage

===

Lotte nacrée, girolles, jus de coquillages, verveine,  
minestrone de fruits et pois blond de la Planèze

====

Raviole de homard bleu, lard et pieds de cochon,  
cueillette de champignons sauvages

===

Le coeur de ris de veau laqué au jus corsé,  
morilles du Cantal

==

Nos fromages affinés

==

Votre choix de dessert

## MENU DÉCOUVERTE

- 43 € -

Melba de foie gras de Limagne , pêche groseille,  
sablé aux céréales bio de Chadrat – **17 €**

=====

La truite Fario de Stéphane Heinis, jus et ravioles  
d'écrevisses pesto et bourgeons d'ail des ours – **25 €**

=====

La cerise, le thé vert Matcha et verveine verte – **12 €**

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

## CLIN D'OEIL A L'AUVERGNE

- 59 € -

Bonbons d'escargots d'Antoine Chenard et grenouilles  
au jus de cresson sauvage – **29 €**

=====

Le bœuf fin gras du Mézenc, jus de saké du  
Domaine du Levant , au parfum de sureau,  
wazabi, ail noir et baies sauvages – **29 €**

=====

Nos fromages affinés – **10 €**

=====

Pavlova aux fraises du Verger d'Ornon, crème citron yuzu,  
meringue au poivre vert et combawa – **12 €**