



## **MENU CHAMPIGNONS**

- 79 € -

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

Les crevettes Impériales des Charentes, pois blonds de la Planèze et jeunes pousses de maïs, cappuccino café, truffes d'automne – **39 €**

=====

La coquille St Jacques, cèpes des Monts d'Auvergne, coco frais, émulsion au vieux jambon du Cantal - **45 €**

=====

Le boeuf Wagyu de Gaby Gauthier, les prunelles sauvages et les prunes confites à l'ail noir, jus de cardamome noire au Saké Les Larmes du Levant, mousserons aigres doux – **45 €**

=====

Nos fromages affinés – **10 €**

=====

La poire, le chocolat grand cru pur Guanaja, la vanille et les morilles d'Automne – **12 €**

## **MENU TRUFFES D'AUTOMNE**

- 99 € -

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

L'oeuf parfait Bio de Léa, les truffes, la courge Little Jack

===

Les crevettes Impériales des Charentes, pois blonds de la Planèze et jeunes pousses de maïs, cappuccino café, truffes d'automne

====

La coquille St Jacques, les truffes, coco frais, émulsion au vieux jambon du Cantal

====

Notre sélection de gibier selon la chasse en accord avec les truffes

===

Nos fromages affinés

===

Votre choix de dessert

## MENU DÉCOUVERTE

- 43 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

L'oeuf parfait Bio de Léa, les cèpes des Monts d'Auvergne  
la courge Little Jack - **17 €**

=====

La canette Bio de thierry Gardon, jus et chutney  
figues et noix - **22 €**

=====

Le potimarron, la châtaigne , les noisettes  
en chaud froid et glacé - **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 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Le foie gras de Limagne comme une potée autour  
du chou, bouillon au thé noir fumé et poivre de java- **29 €**

=====

L'omble de Stéphane Hénis, lait de nousettes fraîches  
jeunes betteraves bio fumées - **32 €**

**OU**

Notre sélection de gibier selon la chasse - **32 €**

=====

Nos fromages affinés - **10 €**

=====

La mi-figue, mi-raisin, gamay et noix d'Auvergne - **12 €**