



BALADE DANS LES VOLCANS

- 45 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Ravioles d'escargots d'Antoine Chenard,
cueillette sauvage, purée et émulsion cèpes – **17 €**

=====

Le ochon « bio » de Julien Cormier cuit dans un
pain aux herbes sauvages, billes d'aligot
croquantes et petit chou farci – **25 €**

=====

Framboise, le chocolat grand cru Guanaja
et la menthe glaciale – **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

Jeu de textures autour du foie gras de Limagne
et de l'artichaut – **29 €**

=====

L'omble de Stéphane Heinis, pommes de terre farcies
aux écrevisses, cueillette de champignons – **29 €**

=====

Nos fromages affinés – **10 €**

=====

Baba à la vereveine verte du Puy 20 ans d'âge,
cerises rôties et nougat glacé
au miel et noix du Forez – **12 €**

VOYAGE ENTRE AUVERGNE & ASIE

- 79 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Carpaccio tiède de langoustine,
infusion de verveine fraîche et parfum de sous-bois – **39 €**

=====

Le homard bleu, risotto de pois blonds de la Planète de Henri
Bouniol, petits pois frais, lard et pied de cochon - **39 €**

=====

Raviole et émincé de boeuf Wagyu bio de Clovis Pacaut,
autour de l'ail noir de Billom, petits fruits,
infusion de champignons et thé fumé – **45 €**

=====

Nos fromages affinés – **10 €**

=====

Crêpe soufflée vanille et fraise des bois
de Jean-François Brivary – **12 €**