

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 – **35 €**

=====

Nos fromages affinés – **10 €**

=====

Baba à la verveine verte du Puy 20 ans d'âge,
petits fruits 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 - **45 €**

=====

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 fraises des bois
de Jean-François Brivary – **12 €**

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 cochon « 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

MENU TRUFFES D'AUVERGNE TUBER AESTIVUM

- 89 EUROS -

Menu est servi pour l'ensemble de la table

L'Oeuf parfait « Bio » de Léa aux truffes

Salade de rougets, pignons, pistaches et
tomates confites aux truffes

Homard Breton, risotto d'orge perlé aux truffes

Foie gras et cèleri rôti fumé, jus de truffes

Nos fromages affinés

Figues, truffe et chocolat grand cru