

## 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 Planèze 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