

RACINES D'AUVERGNE

- 59 € -

Ombre et foie gras d'Auvergne autour de l'artichaut – **25 €**

=====

Supreme de barbeau, champagne extra brut, asperges
vertes et lard d'Auvergne – **35 €**

=====

Première fraises Gariguette et rhubarbe
de nos jardins – **12 €**

Supplément fromage – 12 €

PRÉMICE DE PRINTEMPS - 79 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Bonbons de grenouilles, purée de pomme
à l'ail doux, jus de cresson sauvage – **39 €**

=====

Langoustines vivantes artichauts barrigoules,
minestrone et jus réduit - **45 €**

=====

Le boeuf Bazadaise Bio de Thierry Gardon
autour de l'ail noir de Billom et du saké
des larmes du Levant – **39 €**

=====

Nos fromages affinés – **12 €**

=====

Ananas Victoria rôti, sabayon rhum, muscat
crème glacée coco aux épices – **12 €**

BALADE DANS LES VOLCANS

- 49 € -

L'oeuf parfait bio aux asperges
et crème de morilles – 17 €



Le cochon Bio fumé et braisé de la Ferme des Cormiers,
cuit dans un pain aux herbes, billes d'aligot – 25 €



Noisettes d'Auvergne du Domaine de Fond Gachet,
chocolat gianduja, crème glacée aux truffes – 12 €

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

MENU DEGUSTATION

- 95 EUROS -

Menu est servi pour l'ensemble de la table

Ombre et foie gras d'Auvergne autour de l'artichaut

Bonbons de grenouilles, purée de pomme
à l'ail doux, jus de cresson sauvage

Suprême de barbue, champagne extra brut, asperges
vertes et lard d'Auvergne

Homard bleu, minestrone de fraises et tomates confites

Le boeuf Bazadaise Bio de Thierry Gardon
morilles de nos pays et pommes croquettes aux truffes

Nos fromages affinés

Premieres fraises Gariguettes et rhubarbe de nos jardins