

**RACINES D'AUVERGNE**

**- 59 € -**

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

=====

Nos sélection de poissons sauvages,  
champagne extra brut, asperges  
vertes et lard d'Auvergne – **35 €**

=====

Fraises des bois, petits pois  
menthe glaciale – **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 rôties 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 €**

=====

Premie res fraises Gariguette et rhubarbe  
de nos jardins – **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 €



Framboises, betteraves  
chocolat grand cru d'Haïti – 12 €

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