

RACINES D'AUVERGNE

- 59 € -

L'Oeuf parfait « bio » aux truffes d'Auvergne – **25 €**

=====

Ombre « ikéjilé » de Stéphane Heinis,
écrevisses et bouillabaisse de
champignons au safran d'Auvergne – **35 €**

=====

La figue, la basilic et le citron – **12 €**

Supplément fromage – 12 €

PRÉMICE D'AUTOMNE - 79 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Pressé de foie gras du Domaine de Limagne,
légumes d'automne fumés et truffes d'Auvergne – **39 €**

=====

Ravioles de langoustines aux cèpes,
basilic et tomates confites - **45 €**

=====

Pièce de boeuf Wagyu
autour de l'ail noir de Billom et du saké
des larmes du Levant – **45 €**

=====

Nos fromages affinés – **12 €**

=====

La poire, la vanille, le champagne
et chocolat grand cru – **12 €**

BALADE DANS LES VOLCANS

- 49 € -

Maki de truite de Stéphane Heinis, pois blonds
de la Planeze et boeuf Bazadaise – 17 €



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



La tartelette revisitée myrtilles, framboises
et noisettes – 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

Pressé de foie gras du Domaine de Limagne,
légumes d'automne fumés et truffes d'Auvergne

L'oeuf parfait bio aux truffes d'Auvergne

Omble « ikéjilé » de Stéphane Heinis,
écrevisses et bouillabaisse de
champignons au safran d'Auvergne

Homard bleu, coco frais et cèpes

Pièce de boeuf Wagyu autour de l'ail noir de Billom
et du saké des larmes du Levant

Nos fromages affinés

La figue, la basilic et le citron