

RACINES D'AUVERGNE

- 59 € -

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

=====

Raviole de langoustines, basilic et tomates confites,
cueillette de champignons – **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 – **19 €**

=====

Coquilles Saint Jacques rôties aux cèpes,
jus de vanille - **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 noir 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 €



Les noisettes de Font Gachet,
chocolat au lait grand cru, potimarron, vanille – 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'Auvergnes

Coquilles Saint Jacques rôties aux cèpes, jus de vanille

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