

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 pomme, le thé fumé, le sarazin et
le safran d'Auvergne – **12 €**

Supplément fromage – 12 €

MENU D'HIVER - 79 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Pressé de foie gras du Domaine de Limagne,
légumes d'automne fumés – **19 €**

=====

Coquilles Saint Jacques rôties,
jus de vanille - **45 €**

=====

La poularde « Bio » des bois noirs en deux cuissons
crème de truffes blanches – **45 €**

=====

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

Supplément fromage – 12 €

BALADE DANS LES VOLCANS

- 49 € -

L'omble de Stéphane Heinis, crème de choux fleur
pickles de légumes d'hiver – 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 TRUFFES – 99 € -

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 truffes noires,
jus de vanille

Raviole de langoustines et homard bleu
aux truffes noires

La poularde « Bio » des bois noirs en deux cuissons
crème de truffes blanches

Brillat Savarin aux truffes

La marron glacé fumé au parfum de truffes