

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 – 15 €

MENU D'HIVER - 79 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

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

=====

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

=====

Tourte de predreau en croute et foie gras poêlé
ou
Veau de lait de Haute-Loire, jus corsé aux truffes noires

- 45 € -

=====

Jardin d'orient
(Agrumes, grenade, jasmin, dattes) – **12 €**

Supplément fromage – 15 €

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 €



La marron glacé sorbet aux agrumes –15 €

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

Veau de lait de Haute-Loire, jus corsé aux truffes noires

Brillat Savarin aux truffes

La marron glacé fumé au parfum de truffes