

## **RACINES D'AUVERGNE**

**- 59 € -**

Fois gras de Limagne, artichauts en jeux de textures,  
parfum de truffes – **22 €**

=====

L'Ombre de Stephane Heinis, safran des Volcans,  
bouillon dashi, algues, jeunes  
pousses sauvages – **39 €**

=====

Rhubarbe, violette et fleurs de cerisiers  
dans l'esprit d'un baba – **12 €**

## **MENU DE PRINTEMPS**

**- 79 € -**

**Ce menu est servi pour l'ensemble de la table**

Charlotte de langoustines, asperges  
et petits légumes bio – **29 €**

=====

L'Ombre de Stephane Heinis, safran des Volcans,  
bouillon dashi, algues, jeunes  
pousses sauvages – **39 €**

=====

Pithivier de caille fermière aux fois gras,  
morilles de nos Puys – **39 € -**

=====

Fraises d'Auvergne,  
coco et poivre vert thaï – **12 €**

## BALADE DANS LES VOLCANS

- 49 € -

Les escargots d'Antoine Chenard en ravioles,  
ail des ours et cueillettes de champignons – 19 €



Noix de veau de lait de Haute-Loire, morilles  
et jus de truffes – 29 €



Citron yuzu, praliné aux noisettes d'Auvergne,  
chocolat bio grand cru du Pérou – 12 €

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

## MENU DEGUSTATION TRUFFES & CHAMPIGNONS

- 99 € -

-

Fois gras de Limagne, artichauts, jeux de textures,  
parfum de truffes – 22 €

\*\*\*\*\*

L'oeuf parfait bio émulsion truffes,  
crème de morilles – 29 €

\*\*\*\*\*

L'Omble de Stephane Heinis, safran des Volcans,  
bouillon Dashi, algues, jeunes pousses sauvages – 29 €

\*\*\*\*\*

Homard bleu aux truffes noires, copeaux de boeuf Wagyu, pois  
blonds de la Planèze – 65 €

\*\*\*\*\*

Ris de Veau en croûte de champignons, morilles,  
jus corsé aux truffes – 65 €

\*\*\*\*\*

Brillat-Savarin aux truffes – 15 €

\*\*\*\*\*

Dessert au choix