

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