

## **MENU D'ÉTÉ**

**- 79 € -**

Pressé de foie gras du Domaine de Limagne,  
et artichauts aux truffes d'Auvergne – **25 €**

=====

L'Ombre de Stephane Heinis, safran des Volcans,  
bouillon dashi, algues, jeunes  
pousses sauvages – **40 €**

=====

Pièce de boeuf Wagyu autour de l'ail noir de Billom  
et du saké des larmes du Levant – **45 €**

=====

Cerise, amande et chocolat grand cru  
basalmique del'Allier – **12 €**

## **MENU DEGUSTATION – 99 € - Autour des Truffes & des champignons**

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

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Raviole de homard aux petits pois frais – **65 €**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Brillat-Savarin aux truffes – **15 €**

\*\*\*\*\*

Raviole de petits fruits rouges & noires

**RACINES D'AUVERGNE**

**- 55 € -**

Charlotte de langoustines, asperges  
et petits légumes bio – **25 €**

=====

Noix de veau de lait de Haute-Loire, morilles  
et jus de truffes – **35 €**

=====

Raviole de petits fruits rouges & noires  
pure vanille – **12 €**

*Les prix indiqués devant chaque plat sont les prix à la carte*

*Les prix sont nets, service compris*