

VOYAGE ENTRE L'AUVERGNE ET LE JAPON

- 79 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Dashi de coquille St Jacques, aigre doux
de légumes paysan, cueillette de champignons,
herbes et fleurs – **39 €**

=====

Le thon rouge de méditerranée, girolles acidulées,
compote de prune à l'ail noire de Billom,
pulpe yuzu au pur malte d'Auvergne – **45 €**

=====

Le boeuf Wagyu, émincé et en raviole,
bouillon saké des larmes du Levant – **49 €**

=====

La poire Nashi, confite à la vanille et au gingembre,
ganache de chococlat de Fribourg et shiso
tuile cameline et khorasan – **12 €**

MENU DEGUSTATION

- 99 € -

Autour des Truffes & des champignons

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Pressé de foie gras du Domaine de Limagne,
omble mariné de Stéphane Heinis,
légumes d'automne et truffes

L'oeuf parfait bio émulsion truffes – **29 €**

Coquilles Saint Jacques rôties aux cèpes – **55 €**

La tourte de gibier au foie gras et aux truffes – **65 €**

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

La poire Nashi, confite à la vanille et au gingembre,
ganache de chococlat de Fribourg et shiso
tuile cameline et khorasan

MENU DECOUVERTE

- 59 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Pressé de foie gras du Domaine de Limagne,
omble mariné de Stéphane Heinis,
légumes d'automne – **25 €**

=====

L'esturgeon de Neuvic mi fumé, petit chou farci,
crème de chou fleur au caviar – **39 €**

=====

La figue en trois textures, la pistache, le basilic – **12 €**

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