

MENU AUVERGNE JAPON - 79 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

La Saint Jacques, radis et champignons, aigre doux – **29 €**

=====

La langoustine en raviole et carpaccio,
minestrone de fruits exotiques,
papaye, kumquat, émulsion poivre- **39 €**

=====

Le boeuf Wagyu, e mince ,
bouillon sake des larmes du Levant– **49 €**

=====

Raviole de mangue coco, passion -**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,
figues et dattes – **25 €**

L'oeuf parfait bio e mulsion truffes– **29 €**

Coquilles Saint Jacques légumes d'hiver et truffes – **55 €**

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

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

Raviole de mangue coco, passion -**12 €**

MENU DECOUVERTE

- 59 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

L'esturgeon de Neuvic mi fume , petit,
cre me de choux fleur au caviar- **19 €**

=====

Le Cerf de la forêt de Tronçais, datte, tonka,
orange fumé au whisky - **39 €**

=====

Le marron glacé chocolat grand cru- **12 €**

Les prix indique s devant chaque plat sont les prix a la carte

Les prix sont nets, service compris