

Menu Découverte - 59 €

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Pressé de foie gras du Domaine de Limagne ,
artichaut noisettes, caramel de morilles - 19 €

Veau de lait de Haute Loire,
jus de truffes d'Auvergne - 29 €

Raviole de mangue, coco et riz gluant - 12 €

Menu Voyage - 79 €

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Maki d'omble de Stéphane Heinis, pois blonds de la Planèze

Safran et pur Malt des volcans - 25 €

Coquilles Saint-Jacques, asperges, caviar de Neuvic,

Eau de vie de gentiane - 45 €

Bœuf Wagyu de Clovis Pacaud, raviole d'ail des ours et ail noir de Billom

bouillon au Saké des larmes du levant - 45 €

Clémentine, grenade et jasmin - 12 €

**Menu Dégustation autour
des champignons et des truffes**

- 99 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Pressé de foie gras du Domaine de Limagne ,
artichaut noisettes, caramel de morilles - 19 €

Oeuf parfait aux truffes - 29 €

Coquilles Saint-Jacques rôties aux cèpes de Printemps - 45 €

Le cœur de ris de veau en croûte aux morilles de nos Puys - 55 €

Brillat-savarin aux truffes - 15 €

Raviole de mangue, coco et riz gluant

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

Tous nos prix sont net service compris