

## **MENU DECOUVERTE**

**- 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 €**

=====

Saumon sauvage d'Auvergne aux giroles du pays  
Gin et genièvre des « Scories » - **29 €**

=====

Framboise, chocolat grand cru et menthe d'Auvergne - **12 €**

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

*Les prix sont nets, service compris*

## **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 Malte des volcans - **25 €**

=====

Thon rouge de Méditerranée, caviar et citron noir - **45 €**

=====

Boeuf Wagyu de Clovis Pacaud,  
raviole d'ail des ours et ail noir de Billom,  
bouillon au Saké des Larmes du Levant - **45 €**

=====

Pèche de vigne, gingembre & verveine - **12 €**

**MENU DEGUSTATION**

***Autour des Truffes & des champignons***  
**Ce menu est servi pour l'ensemble de la table**

**- 99 € -**

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

\*\*\*\*\*

L'oeuf parfait aux truffes - **29 €**

\*\*\*\*\*

Homard cueillette de champignons,  
jus au safran d'Auvergne - **60 €**

\*\*\*\*\*

Le coeur de ris de veau,  
aux morilles de nos Puys - **55 €**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Ravioles de petits fruits des bois - **12 €**