

## **MENU VOYAGE**

**63 € en 3 Services OU 79 € en 4 Services**

Tartare et sashimi de coquilles Saint-Jacques  
pomme, chou, prune  
condiments orange au safran des volcans – **29 €**

=====

Raviole de langoustines, pickles de champignons  
algue et fruits exotiques – **45 €**

### ***ET / OU***

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

=====

Le marron glacé, le potimarron,  
le fruit de la passion - **15 €**

## **MENU DEGUSTATION**

**- 99 € -**

***Autour des Truffes & des champignons***

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

le pressé de fois gras de Limagne,  
pickles de champignons sauvages – 29 €

\*\*\*\*\*

L'oeuf parfait bio, aux truffes d'Auvergne – **35 €**

\*\*\*\*\*

La Coquille Saint-Jacques rôties,  
aux cèpes de nos puy – **55 €**

\*\*\*\*\*

Le retour de Chasse selon arrivage – **55 €**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

La poire, la morille caramel et  
le chocolat grand cru – **15€**

# **CARTE AUTOMNE**

**2024**

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